

Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique

Nicolas BRICAS

Document n° 1



Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique

Nicolas BRICAS

CIRAD-AMIS, Programme Agro-Alimentaire

Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

Food and Agriculture Organisation

1998

Référence :

Bricas N., 1998. Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique. Montpellier, France, Cirad, série Urbanisation, alimentation et filières vivrières, n° 1, 48 p. (ISBN 2-87614-329-1)

Remerciements :

Ce document a été édité grâce au concours de Jean-Luc NDIAYE et Dominique LASSERRE qui en ont effectué sa relecture et sa mise en forme.

La maquette a été réalisée par Clémence JOLY et Patricia DOUCET

L'auteur :

Nicolas BRICAS est chercheur en socio-économie alimentaire au Programme Agroalimentaire du Cirad-Amis - B.P. 5035 - 34032 Montpellier cedex - France

Tél: 33 (0)467 61 57 12 Fax: 33 (0)467 61 44 49 E mail: nicolas.bricas@cirad.fr

SOMMAIRE

Avant-propos.....	5
Introduction	7
1. Les concepts utilisés pour appréhender la consommation alimentaire.....	9
<i>1.1. Les fonctions de la consommation alimentaire.....</i>	<i>9</i>
<i>1.2. Les concepts de modèles et de styles alimentaires.....</i>	<i>10</i>
<i>1.3. L'évolution des concepts de sécurité alimentaire.....</i>	<i>10</i>
<i>1.4. Les facteurs déterminant l'évolution des styles alimentaires</i>	<i>12</i>
2. Les principales méthodes de recueil de l'information.....	15
<i>2.1. L'identification des produits consommés.....</i>	<i>15</i>
a) Les bilans de disponibilités alimentaires	15
b) Les différents types de mesure par enquêtes auprès des consommateurs.....	16
<i>2.2. L'identification des pratiques alimentaires.....</i>	<i>19</i>
a) Les pratiques d'approvisionnement.....	19
b) Les pratiques de transformation et préparation des aliments.....	20
c) Les pratiques de prise de repas	21
<i>2.3. L'identification des représentations alimentaires.....</i>	<i>22</i>
<i>2.4. L'identification des caractéristiques des consommateurs</i>	<i>22</i>
a) De l'individu aux groupes sociaux	23
b) Les caractéristiques des individus et des groupes de consommation	23
<i>2.5. L'identification des conditions d'évolution des disponibilités alimentaires.....</i>	<i>25</i>
a) La répartition géographique des disponibilités alimentaires	25
b) La temporalité des disponibilités urbaines	26
c) Les prix des aliments	26
d) Les conditions de vente	27
3. Les principales méthodes d'analyse de la dynamique de la consommation alimentaire.....	29
<i>3.1. Les typologies de consommateurs</i>	<i>29</i>
a) Les typologies basées sur les caractéristiques des consommateurs	29
b) Les typologies basées sur les styles alimentaires	30
<i>3.2. L'analyse de l'évolution des disponibilités alimentaires</i>	<i>30</i>
<i>3.3. L'analyse de l'évolution des capacités d'accès à l'alimentation</i>	<i>31</i>
a) Un outil d'analyse de la relation entre consommation et revenu : "l'élasticité revenu".....	31
b) Un outil d'analyse de la relation entre prix et quantité achetée : "l'élasticité prix".....	33
<i>3.4. L'analyse des conditions de vie</i>	<i>34</i>
a) Le degré et la nature de "l'urbanité" de l'agglomération de résidence.....	34
b) La taille et la structure du groupe de consommation.....	35
c) La nature et le rythme des activités des membres du groupe de consommation	35
<i>3.5. Les modèles socioculturels</i>	<i>36</i>
Conclusions	39
Bibliographie.....	41

Annexe 1 : Principe simplifié de calcul de l'élasticité revenu	45
---	-----------

Annexe 2 : Principe simplifié de calcul de l'élasticité prix	46
---	-----------

Liste des figures :

Figure 1 : Modèles et méthodes de recueil d'informations sur la consommation alimentaire	15
---	-----------

Figure 2 : Les trois pôles des modèles socio-culturels d'alimentation en Afrique	37
---	-----------

AVANT-PROPOS

Le présent document a été élaboré dans le cadre du Programme sous-régional « Approvisionnement et distribution alimentaire des villes de l'Afrique francophone » de la FAO (projet GCP/RAF/309). Il a servi de document de référence pour le séminaire sous-régional organisé dans le cadre de ce Programme par la FAO et l'ISRA à Dakar en avril 1997.

Il s'adresse à un public non spécialisé concerné par l'approvisionnement et la distribution alimentaire des villes (décideurs, agents de développement, responsables de municipalités, de marchés, de chambres de commerce, organisations professionnelles, associations de consommateurs, entreprises de transformation agro-alimentaire, de commerce ou de distribution, étudiants, etc.). Il a donc été volontairement rédigé dans un langage simple, accessible à des non-spécialistes scientifiques de ces questions, dans la perspective d'en réaliser une adaptation sous forme de matériel pédagogique utilisable pour des formations.

INTRODUCTION

L'objectif du présent document est de présenter les principaux concepts et méthodes de recueil et d'analyse des informations sur la dynamique de la consommation alimentaire urbaine en Afrique sub-saharienne. Ce document doit permettre d'utiliser plus efficacement l'information disponible ou d'en organiser le recueil et l'analyse. La mobilisation de cette information se situe dans la perspective d'identifier, préparer, réaliser et suivre des interventions pour améliorer la sécurité alimentaire des citadins en s'appuyant sur le développement des systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaire en produits locaux dans les villes africaines.

L'amélioration de ces systèmes d'approvisionnement et de distribution s'inscrit dans des stratégies alimentaires plus larges dont on peut rappeler ici les objectifs :

- Améliorer l'accès des populations défavorisées, tant en milieu rural qu'en milieu urbain, à une alimentation saine et équilibrée.
- Accompagner la dynamique des filières vivrières pour permettre à l'urbanisation de mieux jouer son rôle d'entraînement sur la production agricole locale. Face au risque de dépendance alimentaire lié au recours aux importations pour nourrir les villes, l'enjeu est de mieux connecter l'offre agricole locale à la demande alimentaire urbaine. Ceci suppose que la disponibilité, les prix et les caractéristiques de qualité des produits locaux correspondent aux attentes des consommateurs urbains, compte tenu de leurs modes de vie spécifiques.
- Favoriser la création et la durabilité des emplois et donc des revenus, tant en ville qu'en milieu rural. L'objectif est ici d'accroître le pouvoir d'achat de la population et de contribuer ainsi à améliorer sa sécurité alimentaire.

Dans ce contexte, la connaissance et le suivi de l'évolution de la consommation alimentaire apparaissent primordiaux pour concevoir et évaluer des programmes

d'actions visant à l'amélioration des systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaire des villes. Cette connaissance vise notamment à apporter des réponses aux questions suivantes :

- Quelle est l'importance relative des différents aliments consommés par les citadins et comment évolue cette consommation ? Par importance relative il faut entendre non seulement le rôle nutritionnel des produits mais aussi leur poids relatif dans les dépenses des consommateurs ainsi que leur rôle social et culturel. Certains produits peuvent avoir une faible valeur nutritionnelle mais une forte valeur sociale ou culturelle. Par exemple la noix de cola dans les pays du Sahel est un support de relations sociales mais n'a qu'un très faible intérêt nutritionnel.
- Quels sont les facteurs de différenciation des régimes alimentaires, comment évoluent ces régimes et quels sont les facteurs de ces évolutions ?
- Comment les consommateurs urbains s'organisent-ils pour accéder à l'alimentation ? Comment arbitrent-ils leurs choix entre les achats et les approvisionnements non-marchands, entre l'acquisition de produits pour les préparations culinaires domestiques et la restauration hors du domicile, entre l'acquisition de produits bruts et de produits transformés, etc. ?
- Quelles sont les caractéristiques des populations défavorisées susceptibles d'être en situation d'insécurité alimentaire ? Quels sont les moyens qu'elles mettent en oeuvre pour parvenir à satisfaire leurs besoins ?
- Quelles sont les perceptions des consommateurs des différentes structures de distribution alimentaire (marchés de gros, marchés de détail, magasins, vente de rue, etc.) ? Quels sont les avantages et inconvénients qu'ils leur reconnaissent, notamment en termes de prix, de disponibilité, de qualité des produits et services ?

• Quelles sont les attentes des consommateurs en matière d'offre alimentaire en ville ? Les aliments qui leurs sont actuellement proposés correspondent-ils à leurs modes et à leurs contraintes de vie ? Par exemple, sous quelles formes (produits frais, produits stabilisés, produits conditionnés, etc.) souhaitent ils pouvoir trouver les aliments locaux sur le marché ? Comment évoluent ces attentes et quels en sont les facteurs déterminants ?

Pour répondre à chacune de ces questions, différentes informations et différentes méthodes d'investigations pour les obtenir peuvent être mobilisées : informations et méthodes nutritionnelles, économiques, sociologiques, socio-économiques, marketing, etc. Chacune d'entre elles s'appuie sur des concepts, sur des façons de se représenter la réalité alimentaire, qui lui sont propres. Ces concepts conduisent à sélectionner certains indicateurs pour rendre compte de la réalité et pour la comprendre, l'interpréter, en prévoir l'évolution. Ces indicateurs peuvent être, par exemple :

l'état nutritionnel, les quantités caloriques ingérées, les montants des dépenses, les fréquences de consommation, les valeurs sociales et culturelles associées aux aliments, etc.

Après avoir rappelé les principaux concepts utilisés pour appréhender la dynamique de la consommation alimentaire (première partie), ce document présente les principales méthodes de recueil de l'information sur cette question (deuxième partie) puis les principales méthodes d'analyse de ces informations (troisième partie). Ce document ne prétend pas présenter de façon exhaustive les concepts, informations et méthodes d'analyse existants dans le vaste champ scientifique de l'analyse de la consommation alimentaire. Il cherche davantage à présenter ce qui peut être mobilisé, de façon opérationnelle, pour contribuer à la conception, au suivi et à l'évaluation de programmes d'actions visant à améliorer les systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaires des villes africaines.

1. LES CONCEPTS UTILISÉS POUR APPRÉHENDER LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

1.1. Les fonctions de la consommation alimentaire

Manger est, en apparence, un acte simple dont la principale fonction qui vient d'abord à l'esprit est de calmer la faim. Si pour analyser l'alimentation on se limite à cette fonction, on ne peut cependant comprendre pourquoi ce que l'on mange varie d'une société à l'autre et, au sein même d'une société, entre les individus.

La consommation alimentaire remplit en effet trois principaux types de fonctions pour l'Homme :

- *Une fonction nutritionnelle.* L'Homme se nourrit pour satisfaire ses besoins biologiques. Il a besoin, pour vivre, d'ingérer des nutriments : calories, protéines, vitamines, sels minéraux, oligo-éléments.

- *Une fonction identitaire.* L'Homme utilise l'alimentation, parmi d'autres choses, pour construire et faire connaître son identité individuelle et collective. Par la façon dont il sélectionne les produits qu'il utilise, dont il les combine sous forme de préparations culinaires, dont il organise ses repas, l'Homme marque vis à vis de lui-même et des autres son histoire propre et son appartenance à un ou des groupes socioculturels. Cette fonction identitaire ne se limite donc pas à l'ingestion d'aliments. Elle se manifeste aussi par les pratiques d'approvisionnement, de transformation, de préparation, de distribution et d'organisation des repas. D'une société à l'autre, ces pratiques sont différentes et révèlent la culture de la société.

- *Une fonction hédonique.* L'Homme mange aussi pour se faire plaisir. Ce plaisir ne se limite pas aux aspects gustatifs, il concerne aussi le plaisir de la prise des repas, la satisfaction de se sentir en accord avec ses principes de vie et ses valeurs au travers de l'alimentation.

Que ce soit pour satisfaire ses besoins biologiques, pour construire et faire connaître

son identité ou pour se faire plaisir, l'Homme sélectionne et organise son alimentation parmi un univers des possibles. Cet univers est à la fois contraint et construit. Contraint parce que divers facteurs limitent l'éventail des choix possibles ; construit parce que l'Homme peut chercher à surmonter des contraintes.

Un certain nombre de facteurs conditionnent les contraintes et ressources de l'Homme pour son alimentation :

- *Des contraintes agro-écologiques.* Le climat, la nature des sols, la présence de cours ou de retenues d'eau, etc., déterminent des possibilités d'agriculture, d'élevage, de pêche, de chasse ou de cueillette. Parmi ces possibilités, l'Homme fait des choix.

- *Des contraintes technologiques.* La connaissance qu'ont les hommes de leur environnement, leurs outils, leurs savoir-faire, limitent leurs possibilités d'utiliser ou de mettre en valeur des ressources.

- *Des contraintes économiques.* L'accès aux moyens de production ou aux aliments est limité par la richesse des hommes.

- *Des contraintes sociales.* Même si elle est une construction des hommes, la façon dont ils s'organisent pour vivre ensemble leur impose des règles de comportement.

- *Des contraintes culturelles.* Si là aussi, il s'agit de constructions de l'imagination des hommes, les représentations, les valeurs, les croyances déterminent un éventail de possibles, de recommandations et d'interdits alimentaires.

La connaissance scientifique du phénomène complexe qu'est l'alimentation dépend donc du point de vue duquel on se place. Les nutritionnistes s'intéressent plutôt à la dimension biologique de l'alimentation, les ethno-botanistes aux ressources offertes par l'écosystème, les agronomes aux produits de la mise en valeur de l'écosystème, les économistes aux

contraintes de revenu et de prix, les spécialistes du marketing aux facteurs de choix des produits par les consommateurs, les ethnologues et les sociologues aux aspects de la vie en société, les anthropologues aux représentations, etc.

A ces différents points de vue correspondent différentes méthodes d'observation, propres et parfois communes aux disciplines scientifiques. Leur choix dépend d'abord de la question que l'on se pose. Il n'y a pas de méthode meilleure qu'une autre ; toutes ont un intérêt. Il faut cependant se garder de ne pas faire dire à des données issues de méthodes spécifiques ce qu'elles n'ont pas forcément vocation à dire. Les bilans de disponibilité alimentaire calculés sur la base des statistiques nationales sont ainsi utiles pour analyser l'évolution de la ration agro-nutritionnelle sur longue période ou pour estimer l'adéquation moyenne de l'offre en aliments aux besoins nutritionnels. Mais ils sont de faible utilité pour prévoir l'évolution de la consommation de produits spécifiques ou pour identifier les facteurs de choix des consommateurs.

1.2. Les concepts de modèles et de styles alimentaires

L'expression "modèle alimentaire" recouvre deux définitions distinctes : le "modèle agro-nutritionnel" et le modèle de consommation alimentaire" ou "style alimentaire".

• *Le "modèle agro-nutritionnel" (MAN)* correspond à "une représentation des disponibilités alimentaires moyennes par habitant, calculée sur la base des bilans alimentaires (cf. § 2.1.a) et de la classification agro-nutritionnelle des aliments" (MALASSIS et GHERSI, 1992). On peut aussi considérer que les modèles agro-nutritionnels peuvent être construits à partir de données d'enquêtes mesurant les quantités de produits consommés par personne.

Les modèles agro-nutritionnels, essentiellement utilisés en macro-économie, ne s'intéressent donc qu'aux produits consommés. Ils ne fournissent qu'une image

moyenne de la structure de la consommation d'une population et n'indiquent en rien la façon dont ces produits sont acquis, transformés, combinés, utilisés et consommés. Pour rendre compte de ces autres aspects de l'alimentation, on utilise les concepts de modèle de consommation alimentaire ou de style alimentaire.

• *Le "modèle de consommation alimentaire" (MCA) ou le "style alimentaire"* se rapporte, pour un groupe social déterminé, à la façon dont les individus s'organisent pour consommer. Il intègre donc la structure de la ration alimentaire, autrement dit les produits consommés, les pratiques alimentaires, à savoir les pratiques d'acquisition des produits, de transformation et de préparation culinaire, de prise de repas, et les représentations et valeurs associées aux produits et aux pratiques.

Les MCA ou les styles alimentaires, sont construits à partir de données d'enquêtes de consommation permettant d'identifier les produits, les pratiques et les représentations alimentaires. Les méthodologies de ces enquêtes s'appuient sur les acquis des disciplines comme la nutrition, l'économie, la sociologie, l'anthropologie, le marketing. Les approches en terme de styles alimentaires tendent aujourd'hui à être développées par le champ scientifique de la socio-économie.

1.3. L'évolution des concepts de sécurité alimentaire

A son origine, la question de la sécurité alimentaire a été posée à propos de pays ou de régions où existaient des situations ou des risques de malnutrition ou de famine.

La malnutrition peut être définie comme la condition pathologique provoquée par la carence en l'un ou plusieurs des nutriments essentiels que le corps ne peut pas produire et qui sont nécessaires à la survie de l'individu, à sa croissance et à sa reproduction, ainsi qu'à sa capacité de travailler, apprendre, occuper une fonction sociale. Elle s'applique aussi aux cas de maladies provoquées par un excès de consommation de certains nutriments. Dans de nombreux

pays, la malnutrition touche particulièrement certaines catégories de population : enfants, femmes, etc. La famine peut être considérée comme une malnutrition générale, prolongée et persistante pour de larges couches de population et conduisant un grand nombre d'individus à la mort.

Sur cette base de définition, le diagnostic d'une situation alimentaire fait appel à la notion de "besoins nutritionnels" et "d'apports recommandés". Ces besoins et apports recommandés sont évalués par des comités d'experts sur la base de données cliniques, épidémiologiques et expérimentales. Il s'agit souvent de moyennes prévoyant une marge de sécurité pour tenir compte des variations individuelles. Les besoins varient cependant en fonction de certains facteurs : sexe, croissance, grossesse, allaitement, activité physique, poids corporel, maladies infectieuses.

Le concept de sécurité alimentaire a évolué au cours des années.

En référence aux travaux de Malthus (1845), la sécurité alimentaire a d'abord été raisonnée dans le rapport production agricole/besoin alimentaire. Malthus a en effet développé la thèse selon laquelle l'évolution de la production agricole suit une courbe arithmétique alors que les besoins d'une population croissante suivent une courbe géométrique. Dans cette optique, pour assurer la sécurité alimentaire, il importait alors essentiellement d'accroître la production agricole ou de réduire la croissance démographique. L'histoire de différents pays a montré que la situation est, en fait, plus complexe.

Certains pays qui n'ont pas accru leur production agricole malgré une croissance de leur population n'ont pas connu d'aggravation de la malnutrition. Ils ont pu en effet recourir à des importations alimentaires en développant leurs capacités d'achat sur les marchés internationaux. C'est le cas, par exemple, de pays à rente pétrolière ou minière ou de pays ayant développé un important secteur agricole d'exportation (café, cacao, oléagineux, etc.). Certains analystes mettent cependant en garde contre les risques de dépendance

alimentaire de ces stratégies invoquant l'utilisation de "l'arme alimentaire".

Certains pays ont accru leur production agricole vivrière et d'exportation mais connaissent des problèmes sérieux de malnutrition. C'est le cas par exemple de l'Inde, du Brésil mais aussi de certains pays industrialisés dont une partie de la population en situation de grande pauvreté ne parvient pas à se nourrir convenablement.

Ces constats ont conduit certains observateurs, dont en particulier Sen (1982), à montrer que le problème de sécurité alimentaire ne peut se poser seulement en terme de disponibilités alimentaires mais doit aussi et surtout prendre en compte la question de leur accès par les individus et la population. Son analyse de la famine et de la pauvreté met l'accent sur la demande alimentaire et sur la notion de droits : droits basés sur l'échange, basés sur la production, liés au travail et liés aux dons et transferts. Ainsi, même si un produit alimentaire habituellement consommé par une population est disponible, mais qu'une partie de cette population n'a pas les moyens de l'acquérir, il peut y avoir crise alimentaire.

En tenant compte de ces apports, la sécurité alimentaire a été définie en 1986 par la Banque Mondiale comme "l'accès de tous les individus, à tous moments, à des ressources alimentaires permettant de mener une vie saine et active" (MAXWELL, 1995).

Cette définition a trois composantes importantes :

- **Les disponibilités alimentaires.** Cette composante insiste sur la nécessité d'une offre en quantité suffisante pour répondre aux besoins de la population. Au niveau national, ces disponibilités représentent la somme de la production utilisable pour l'alimentation et du solde des échanges (importations - exportations). Au niveau local, les disponibilités correspondent aux stocks d'autoconsommation et à l'offre commerciale et non commerciale (dons, troc, aide alimentaire, etc.). Elles doivent être raisonnées à la fois dans l'espace et dans le temps.

• **La stabilité de ces disponibilités.** Non seulement l'offre doit être globalement suffisante et présente là où il y en a besoin, mais elle doit être régulière dans le temps. Cette stabilité peut être menacée par les aléas de production tant au niveau local que dans les pays classiquement exportateurs. Ces aléas peuvent se traduire par des variations de quantités disponibles, de prix et de qualité des produits locaux ou des importations. La stabilité des disponibilités peut être aussi menacée par une mauvaise régulation du marché, entraînant par exemple des variations de prix d'une saison à l'autre, par les insuffisances des infrastructures de transport ou de stockage qui peuvent être structurelles ou conjoncturelles, et par des troubles sociaux ou politiques qui peuvent entraver la circulation des marchandises.

• **L'accès aux disponibilités.** Cette composante concerne à la fois l'accès à la nourriture, l'accès aux moyens de production (terre, intrants, équipements et autres pour l'agriculture), et l'accès au moyen d'échange (activité rémunérée en argent ou nourriture, dons et transferts, marché) (cf. § 3.3.). Ces moyens doivent, eux aussi, être stables et reproductibles. Une population qui serait par exemple conduite à consommer des semences pour manger à court terme se retrouverait en situation de crise à moyen terme ayant supprimé l'un de ses moyens de production.

Mais l'alimentation ne se limitant pas à la satisfaction de besoins nutritionnels, il faut aussi considérer que les crises alimentaires peuvent provenir de l'impossibilité pour une population d'accéder à des produits essentiels du point de vue social et culturel même si d'autres produits de qualité nutritionnelle comparable sont accessibles. Par exemple, l'abondance de maïs ou de manioc en cas de pénurie de riz dans une population à tradition rizicole peut conduire à une situation de crise.

En milieu urbain, l'accès à l'alimentation s'effectue essentiellement mais non exclusivement par le biais du marché. La question de la sécurité alimentaire s'y pose ainsi de façon plus spécifique. Elle renvoie à la

capacité des systèmes d'approvisionnement des villes et de distribution à l'intérieur de celles-ci à offrir à tous moments et dans des lieux accessibles à toute la population, les aliments que cette population souhaite et peut acquérir. Elle renvoie donc également à la capacité du système urbain à rendre ces aliments accessibles à tous les individus en leur permettant d'accéder aux moyens d'échange et/ou de production, en particulier en leur permettant d'accéder à des revenus.

Ainsi définie, la sécurité alimentaire ne se limite pas à l'adéquation quantitative entre offre et demande mais intègre les questions de qualité des aliments, d'adéquation aux souhaits spécifiques à chaque individu ou population compte tenu de leurs styles alimentaires. "Elle insiste donc sur le besoin de flexibilité, la diversité des situations et l'importance des perceptions individuelles" (MAXWELL, 1995).

1.4. Les facteurs déterminant l'évolution des styles alimentaires

Les approches économiques classiques de la consommation alimentaire considèrent généralement que le revenu et le prix sont les facteurs déterminants essentiels de la différenciation et de l'évolution de la consommation. Sur cette base, les économistes élaborent des modèles simplifiés de prévision à partir d'hypothèses de comportement. Ces modèles sont utilisés par les planificateurs et les responsables politiques pour élaborer des stratégies et organiser, lorsqu'il y a lieu, les interventions de l'État. De ce fait l'économie alimentaire classique a plus une vocation à conseiller les politiques au plan macro-économique même si elle étudie le comportement micro-économique des individus ou des ménages.

Les approches socio-économiques, en terme de styles alimentaires, reconnaissent l'importance des facteurs prix et revenus mais considèrent que l'analyse ne doit pas s'y limiter. Elles intègrent donc ces deux facteurs parmi d'autres, d'ordres techni-

ques, sociologiques et culturels. De ce fait, ces approches ne peuvent prétendre que modestement à prévoir et estimer quantitativement l'évolution de la consommation alimentaire. En reconnaissant la complexité du fait alimentaire, elles reconnaissent la part non prévisible du comportement humain, notamment dans ses dimensions sociales et culturelles. Ces approches permettent davantage d'identifier les différents facteurs de différenciation et d'évolution de la consommation, d'analyser leur importance relative, et de mettre en évidence les lignes de force qui conduisent aux évolutions.

La socio-économie alimentaire se situe ainsi davantage sur un plan intermédiaire entre l'économie et les sciences de la gestion comme le marketing. Le marketing est l'étude des marchés pour les entreprises. Il a un caractère opérationnel de conseil sur les volumes potentiels de vente, sur le positionnement des produits sur les marchés, sur la stratégie commerciale de l'entreprise, etc. La socio-économie alimentaire, bien qu'utilisant certains outils du marketing, n'a pas la même vocation opérationnelle même si ses résultats peuvent intéresser les spécialistes du marketing et les entreprises.

Dans le cadre des approches socio-économiques les facteurs déterminant l'évolution des styles alimentaires peuvent être regroupés en quatre grandes catégories (MALASSIS et PADILLA, 1986). Ces facteurs sont ici présentés brièvement et seront repris plus en détail dans le chapitre 3 sur les principales méthodes d'analyse de la dynamique de la consommation.

• **Les disponibilités alimentaires.** L'évolution des disponibilités alimentaires dans l'espace et dans le temps peut conduire à des changements dans la consommation. Un produit qui devient rare sur le marché où qui n'est pas disponible tout au long de l'année tend à devenir un aliment consommé occasionnellement alors qu'il pouvait être utilisé très régulièrement auparavant par la même population. A l'inverse, un produit présent sur le marché en abondance et de façon régulière sur longue période voit généralement sa consommation

s'accroître et ses utilisateurs y devenir fidèles.

• **La capacité d'accès à l'alimentation.** L'évolution du pouvoir d'achat des consommateurs mais aussi de leurs possibilités d'accès aux redistributions non marchandes modifie les styles alimentaires. Les populations riches ne consomment pas les mêmes produits et de la même façon que les populations pauvres. La marginalisation sociale de certains individus (par exemple les "enfants de la rue") ne leur permet plus d'accéder aux dons et transferts et modifie, par conséquent, leur alimentation.

• **Les conditions de vie et de consommation.** Divers facteurs d'évolution contribuent aux changements alimentaires : l'urbanisation modifie les contraintes et ouvre de nouvelles possibilités pour organiser son alimentation ; l'évolution de la taille des groupes de consommation conduit également à des changements dans la consommation ; la nature et le rythme d'activité des individus déterminent leurs conditions d'accès à l'alimentation, à l'organisation de leurs repas.

• **Les modèles socioculturels.** La notion d'habitudes alimentaires rend compte des inerties de changements des représentations, des pratiques et des produits consommés dans une société. Si ces changements peuvent être plus ou moins rapides, ils n'en sont pas moins réels et parfois très importants sur longue période. Ces changements s'opèrent sous l'effet de l'évolution des facteurs précédemment cités mais aussi sous l'effet de l'évolution des niveaux d'éducation, et du fonctionnement social et culturel de la société.

L'importance relative de ces facteurs d'évolution, leur combinaison, dépend de la période sur laquelle on se situe pour l'analyse. A court terme, les habitudes alimentaires conduisent à de fortes inerties de changements. Les facteurs liés à l'offre en produits (disponibilité, prix, qualité) sont souvent de bons indicateurs pour expliquer les changements. A long terme, les facteurs significatifs d'évolution sont plus nombreux et plus complexes et ne peuvent se limiter à ces précédents indicateurs. Ils

doivent intégrer l'évolution des caractéristiques de la demande alimentaire (niveau de vie économique, taille des groupes de

consommation, identité, niveau d'éducation, etc.).

2. LES PRINCIPALES MÉTHODES DE RECUEIL DE L'INFORMATION

Ce chapitre présente en cinq parties les principales méthodes de recueil de l'information sur la consommation alimentaire et les facteurs déterminants son évolution (voir figure 1). Les trois premières parties sont consacrées aux méthodes d'identification des produits, des pratiques et des représentations alimentaires ; la quatrième partie porte sur l'identification des caractéristiques démographiques, économiques, sociologiques, culturelles et géographiques des individus et groupes de consommation enregistrées au cours d'enquêtes auprès de consommateurs ; la dernière partie présente les méthodes de recueil de l'information sur les conditions de disponibilités alimentaires.

2.1. L'identification des produits consommés

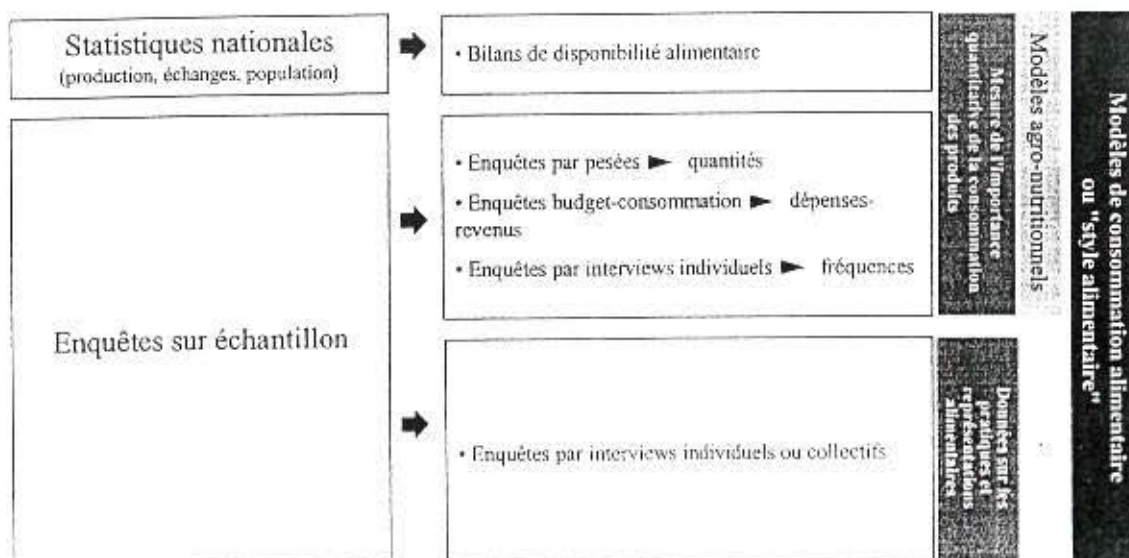
La première question qui se pose à l'observateur qui s'intéresse à l'alimentation d'une société est de savoir ce que les gens mangent. Pour identifier les produits consommés et connaître leur importance relative dans l'alimentation, deux grands types de méthodes de recueil de l'information sont possibles. La première s'appuie sur des calculs statistiques établis au niveau d'un pays ; il s'agit des bilans de disponibilités alimentaires (a). La seconde s'appuie sur des enquêtes auprès des consommateurs, celles-ci pouvant enregistrer les niveaux de consommation des produits de différentes façons (b).

a) Les bilans de disponibilités alimentaires

Les bilans de disponibilité alimentaire (BDA) ou encore les bilans alimentaires regroupent, dans le cadre conceptuel disponibilités / utilisations, des estimations des disponibilités alimentaires mesurables dans un pays. Elles sont établies sur la base d'une année civile.

Les disponibilités alimentaires sont définies comme la somme de la production, des importations et des variations de stocks depuis le début de la période de référence à laquelle sont soustraites les quantités utilisées pour l'alimentation animale, pour la reproduction (semences,...) ou pour la fabrication de produits non alimentaires ainsi que les quantités perdues en cours de stockage ou de transport. Les disponibilités

Figure 1 : Modèles et méthodes de recueil d'informations sur la consommation alimentaire



alimentaires par habitant sont ensuite obtenues en divisant les disponibilités alimentaires nationales par la population totale. Les données concernant les disponibilités alimentaires par habitant peuvent être exprimées en quantités ainsi qu'en calories, protéines et lipides (TRANT, 1994). A noter que la FAO calcule et publie régulièrement les bilans alimentaires pour la plupart des pays du monde. Ceux-ci sont établis sur la base de données tant officielles qu'officieuses et constituent un outil précieux pour les analyses sur longue période et pour les analyses comparatives entre pays.

Compte tenu du mode de calcul des bilans alimentaires, la qualité et la fiabilité de leurs données sont variables selon les pays et les produits. Les statistiques nationales de population, de production, d'échanges, de stocks, et l'estimation des utilisations non alimentaires comportent souvent des marges d'erreur qui peuvent être dans certains cas importantes. La valeur nutritionnelle des produits variant sensiblement en fonction de leur utilisation (méthode de transformation et de cuisson par exemple), les données nutritionnelles issues des bilans peuvent contenir des inexactitudes. Les chiffres obtenus doivent donc toujours être utilisés avec prudence et l'on ne peut les considérer que comme de vagues indicateurs des niveaux moyens de consommation.

Le principal intérêt des bilans alimentaires est de pouvoir identifier les grandes tendances d'évolution des disponibilités sur longue période. En tant qu'estimations d'agrégats nationaux, ils sont utilisés pour estimer les déficits et les excédents à l'échelle d'un pays. Mais ils ne fournissent aucune indication sur la répartition des disponibilités au sein de la population. Par exemple, l'indication pour un pays d'un niveau moyen de consommation calorique satisfaisant par rapport aux apports recommandés peut masquer des disparités à l'intérieur de ce pays où peuvent exister des couches de population en situation de crise alimentaire. Pour l'étude de la dynamique de la consommation alimentaire dans les villes, les bilans ne sont donc que d'une

faible utilité. Certains travaux ont de plus montré qu'il n'existe pas de lien statistique entre les indicateurs de dépendance alimentaire et d'urbanisation (COUSSY, HUGON, SUDRIE, 1991).

Les bilans alimentaires sont également utilisés pour établir des projections de besoins ou de demande alimentaires futurs. Celles-ci sont établies sur la base de modèles prenant en compte notamment l'accroissement démographique et sa répartition, l'évolution des revenus sur la base du taux de croissance économique projeté, etc. De ce fait, les bilans alimentaires constituent un outil fréquemment utilisé par les planificateurs et les décideurs.

b) Les différents types de mesure par enquêtes auprès des consommateurs

Ce paragraphe présente les différents moyens de mesurer ou estimer l'importance relative des quantités de produits consommés par le biais d'enquêtes auprès des consommateurs. On peut distinguer trois principaux types de moyens : les mesures directes de quantités, les mesures de dépenses et les mesures de fréquence.

• Les mesures directes de quantités

Ces mesures sont réalisées au travers de ce qu'on appelle des "enquêtes par pesées". Sur un échantillon de population, on réalise durant une ou quelques journées complètes, une pesée systématique des aliments utilisés pour les préparations culinaires ou donnés à consommer directement. En parallèle sont enregistrées les données sur le nombre de personnes à qui sont destinés ces aliments. Ce type de mesure peut être répété plusieurs fois dans l'année pour tenir compte des variations saisonnières de la consommation. Afin d'alléger ce dispositif, on peut remplacer les pesées par une mesure des volumes utilisés à l'aide de récipients normalisés. Il faut alors établir, par ailleurs, les poids correspondant aux unités de mesure utilisées pour pouvoir faire ensuite les conversions.

Ce moyen de mesure est le plus fiable de tous les moyens mais il présente l'inconvénient d'être relativement lourd à

mettre en oeuvre et donc relativement coûteux. Il exige une mobilisation d'un grand nombre d'enquêteurs bien formés, du matériel de pesée ou de mesure de volumes et constitue, pour les personnes interrogées un certain dérangement. Ce type d'enquête peut être limité à certains produits et devient alors plus léger à mettre en oeuvre. Tout dépend bien sûr de l'information recherchée et de la précision des données nécessaires à l'analyse.

Ce type d'enquêtes est le plus souvent utilisé par les nutritionnistes qui ont besoin de connaître avec précision les quantités consommées pour pouvoir les comparer avec les apports recommandés. Les données issues de ces enquêtes sont cependant d'une grande utilité pour les autres analystes car elles fournissent des indications précises sur la consommation réelle.

• *Les mesures de dépense*

Ces mesures sont réalisées au travers de ce qu'on appelle des "enquêtes budget-consommation" (EBC). Elles appréhendent la consommation alimentaire par le biais des dépenses que réalisent les ménages ou les individus pour leur alimentation. Généralement, ces enquêtes ne se limitent pas à la consommation alimentaire mais enregistrent aussi les autres dépenses : logement, habillement, éducation, santé, communication, loisir, épargne, etc.

Si l'enquête est limitée à l'enregistrement des seules dépenses, elle ne permet d'appréhender la très grande majorité des aliments consommés que lorsqu'elle s'adresse à des ménages ayant accès à l'alimentation par le biais quasi exclusif du marché. Ceci est en général le cas des ménages urbains. Mais dans de nombreux pays africains, on a constaté que les approvisionnements alimentaires non marchands sont non négligeables même en ville. Dans ces cas là, et d'une façon générale pour les ruraux, des questions complémentaires doivent être posées pour enregistrer l'autoconsommation et les approvisionnements issus de transferts sociaux non marchands si l'on souhaite estimer par ce type d'enquête la quantité totale con-

sommée. S'il ne s'agit que de déterminer les quantités achetées (par exemple pour une étude de marché), les seuls relevés de dépenses suffisent.

La mesure des dépenses est faite pour différents produits, plus ou moins agrégés, selon les besoins de l'enquête. Une attention particulière doit être portée à la dénomination très précise des produits. Pour un même terme générique, il peut en effet exister des variations de qualité qui se traduisent par des valeurs nutritionnelles, marchandes ou symboliques différentes. Cette dénomination fait l'objet, en général, d'un travail préparatoire où sont recensés les différents produits et leurs variantes.

Les dépenses sont enregistrées, en général pour un ménage. La notion de ménage pose de nombreux problèmes dans certains pays du fait de la non-concordance entre les unités de résidence, de production, de consommation, de gestion commune du budget, d'éducation, etc. Une très grande attention doit donc être portée lors de la réalisation des enquêtes sur la définition retenue du ménage. Le choix de la personne qui sera interrogée est également très important (homme, femme, "chef de ménage", etc.) car un individu peut ne pas savoir quelles sont les dépenses des autres personnes qui vivent avec lui.

En fonction du temps et du budget disponible pour l'enquête et en fonction de la précision des informations recherchées, le questionnaire peut être administré en un ou plusieurs passages avec enregistrement des dépenses du jour ou rappel des 24 heures. Comme pour toute autre enquête, une insuffisante fréquence de passage peut conduire à des erreurs importantes au moment des extrapolations des résultats sur de plus longues périodes. Les variations des dépenses peuvent être en effet significatives d'une saison à l'autre et d'un jour à l'autre au sein d'un mois (par exemple chez les salariés qui dépensent nettement plus quelques jours après la paye que quelques jours avant).

Tous les aliments n'étant pas forcément achetés chaque jour, il est nécessaire d'enregistrer, en plus des dépenses quoti-

diennes, les dépenses moins fréquentes (mensuelles ou hebdomadaires) ainsi que les stocks en cours.

Il est d'autre part important de ne pas oublier de comptabiliser les dépenses alimentaires réalisées sous forme de consommations hors du domicile : restauration, grignotage de rue, etc. Dans la plupart des villes, ces dépenses sont importantes. Elles sont cependant plus difficiles à enregistrer du fait de l'autonomie de ce type de budget chez chacun des individus du ménage. Des enquêtes complémentaires peuvent cependant être menées auprès de structures de restauration pour y mesurer la part des différentes dépenses alimentaires de la restauratrice, caractériser la clientèle, etc.

Les enquêtes budget-consommation cherchent parfois à comptabiliser les revenus du ménage. Dans bien des cas, cette mesure est très difficile à réaliser de façon fiable, notamment lorsque les revenus proviennent de plusieurs personnes ou d'activités non officielles ce qui est le cas dans de nombreuses villes des pays en développement. Face à cette difficulté, on préfère utiliser le niveau de dépenses totales pour estimer le revenu et déterminer, par exemple, des sous-groupes de l'échantillon.

Pour convertir les dépenses alimentaires en quantités, il est nécessaire soit d'enregistrer le prix payé par la ménagère pour les achats faits durant l'enquête soit de procéder à des relevés de prix, en parallèle à l'enquête (cf. § 2.5.c).

Si les enquêtes budget-consommation sont généralement lourdes, difficiles à préparer et présentent des risques d'erreur plus ou moins importants selon les pays, leurs résultats sont d'une grande utilité en économie alimentaire. Les analyses que l'on peut en tirer permettent en effet de mesurer les différences de consommation en fonction des niveaux de "revenus", les variations de la consommation en fonction des variations de prix ou d'autres facteurs socio-économiques. Leurs résultats servent particulièrement aux planificateurs qui souhaitent prévoir l'évolution de la demande et constituent un outil privilégié des économistes.

• Les mesures de fréquence

Ce type de mesures ne permet pas véritablement d'estimer les quantités de produits consommés mais davantage d'estimer leur importance relative dans la consommation. Plusieurs méthodes d'enregistrement des fréquences sont possibles :

Un passage quotidien sur plusieurs jours, éventuellement répété à plusieurs reprises dans l'année, est effectué auprès d'un échantillon de familles ou d'individus. A cette occasion, sont enregistrés les aliments utilisés pour la cuisine ou donnés directement à consommer ce jour là et/ou les plats préparés à partir de ces aliments. L'identification des plats permet de fournir une indication des quantités de chaque produit utilisées si l'on dispose, par ailleurs, des compositions types de ces plats. Ceci peut être effectué au travers d'une enquête parallèle sur un sous-échantillon de ménagères. Si des passages répétés ne sont pas possibles pour des raisons d'insuffisance de moyens financiers ou en personnel, un seul passage peut permettre d'enregistrer sur la base de ce que déclare la personne interrogée les produits utilisés et/ou les plats préparés le jour, la veille voire l'avant-veille de l'enquête. Cette méthode n'est fiable que si elle porte sur deux, au maximum trois jours. Au delà, les personnes éprouvent souvent des difficultés à se souvenir des produits qu'elles ont effectivement utilisés. Enfin, une méthode moins précise mais plus rapide consiste à demander directement à la personne interrogée, à quelle fréquence elle estime utiliser ou consommer chaque produit. Plusieurs possibilités lui sont proposées pour répondre, par exemple : tous les jours ; de trois à six fois par semaine ; de une à deux fois par semaine ; moins souvent.

Bien que moins précises pour établir des quantités consommées, ce type d'enquêtes présente le gros avantage d'être relativement légères à mettre en place et, de ce fait de pouvoir porter sur un plus large échantillon de population. Les données de fréquences croisées avec les données sur les caractéristiques des personnes ou familles interrogées fournissent de précieuses in-

formations sur les variations de consommation selon divers facteurs économiques, sociaux et culturels.

Quelles que soient les méthodes de mesure des quantités de produits consommés, les enquêtes auprès des consommateurs permettent d'enregistrer d'autres informations, en particulier sur leurs pratiques alimentaires, sur leurs représentations et sur leurs caractéristiques.

2.2. L'identification des pratiques alimentaires

Les pratiques peuvent être définies comme les manières de faire habituelles soit individuelles soit collectives. Dans le domaine de l'alimentation, trois grands types de pratiques peuvent être distinguées : les pratiques d'approvisionnement, de transformation et préparation des aliments et de prise de repas.

a) Les pratiques d'approvisionnement

Elles concernent les façons dont les consommateurs s'organisent pour obtenir les aliments qu'ils utilisent. Parmi les nombreuses informations mobilisables sur ce sujet, on peut en retenir certaines plus particulièrement intéressantes pour les questions relatives à l'approvisionnement et la distribution alimentaire en ville : les parts relatives des approvisionnements marchands et non marchands, l'organisation de la gestion des approvisionnements au sein des familles et les lieux d'approvisionnement. Les pratiques d'approvisionnement sont en effet importantes à identifier si l'on souhaite comprendre comment s'effectuent les choix des consommateurs vis-à-vis de telle ou telle structure de distribution.

• Les parts relatives des approvisionnements marchands et non marchands

Si cette question a une grande importance en milieu rural du fait de l'auto-consommation, elle n'est pas à négliger en milieu urbain. Diverses enquêtes ont montré en effet que les citadins ne s'approvisionnent pas exclusivement par le

biais du marché même si ce moyen est dominant.

Au travers de relations familiales entretenues avec les ruraux, les citadins reçoivent ou vont chercher au village divers produits alimentaires. A l'intérieur de la ville, des transferts non-marchands de produits ou plats s'effectuent entre les individus ou les ménages par le biais de relations familiales, de voisinage ou d'amitié. Ces échanges peuvent prendre la forme de flux dont la contrepartie peut être immédiate (troc) ou située dans le cadre d'un système de relations sur longue période : un parent qui donne à manger à ses enfants n'attend pas forcément une contrepartie immédiate de ses dons. Enfin, une part souvent non négligeable de la population urbaine assure une production agricole ou un élevage à domicile, dans les interstices de la ville ou dans sa périphérie.

Ces modes d'approvisionnement peuvent contribuer significativement à l'apport alimentaire de certaines couches de populations, notamment les plus défavorisées. En période de crise économique, le recours aux circuits non-marchands apparaît comme une stratégie importante des familles pauvres pour satisfaire leurs besoins alimentaires.

• L'organisation de la gestion des approvisionnements au sein des familles

Dans la continuité des modes de gestion de l'alimentation en milieu rural, les familles urbaines assurent en général leurs achats sur la base de deux budgets distincts mais complémentaires. L'un, est généralement fourni par le membre de la famille ayant accès à des revenus réguliers notamment salariés. Il s'agit le plus souvent du chef de ménage. Ce budget permet l'acquisition chaque mois ou quinzaine de produits de base (céréales, parfois huile, etc.) destinés à être stockés et utilisés chaque jour par prélèvement contrôlé. L'autre budget est le plus souvent géré par la ou les épouses du chef de ménage et sert à l'acquisition au quotidien de tous ou certains ingrédients de sauce. L'origine de ce budget est multiple ; il peut provenir d'activités économiques

des femmes, de dons de membres de la famille ou des réseaux sociaux.

Cette dissociation des budgets conduit parfois à une dissociation des responsabilités d'achat. Si la majorité des achats alimentaires reste effectuée ou contrôlée par la ménagère, certains des achats peuvent être effectués par le chef de ménage : sacs de riz acquis à crédit chaque mois par exemple. Dans le cadre de l'étude sur les relations entre les consommateurs et les structures de distribution alimentaire, l'organisation de la gestion des budgets et des achats est donc importante à identifier. Cela conduit à déterminer qui achète, choisit et négocie, en quelles quantités sont acquis les produits, avec quelles modalités de paiement, etc.

• *Les lieux d'approvisionnement*

L'acquisition des produits alimentaires par les citoyens peut se faire sur différents lieux : marchés, boutiques, vendeuses de rue, etc. La fréquentation de ces différents lieux varie selon les produits acquis, selon l'utilisation qui doit en être faite, selon les périodes de l'année, du mois, de la semaine ou de la journée et selon les familles ou les individus. Le recueil de l'information sur les lieux d'achats en fonction des facteurs déterminant leur fréquentation est donc particulièrement utile dans le cadre des analyses sur les structures de distribution. Il permet de déterminer les fonctions propres à ces structures, leur complémentarité ou leur concurrence, leur clientèle dominante.

b) Les pratiques de transformation et préparation des aliments

Par transformation on entend ici les opérations techniques qui visent à modifier la qualité d'un produit pour le rendre consommable (exemple : détoxifier le manioc ou décortiquer le riz), pour en extraire la partie utile (exemple : presser des graines pour en extraire l'huile), pour le stabiliser (par exemple : sécher ou refroidir un produit périssable) ou pour lui donner un goût, une forme ou une consistance spécifiques (exemple : faire fermenter une céréale, rouler une farine, etc.). Par préparation, on entend plutôt les opérations de mélange ou de combinaison des produits, souvent effec-

tuées à l'occasion de la cuisson pour obtenir des plats. Il s'agit alors davantage des opérations culinaires bien qu'il faille reconnaître que la frontière entre transformation et préparation est parfois floue.

L'urbanisation modifie sensiblement les pratiques de transformation et de préparation des aliments. Le recours à des approvisionnements lointains rend souvent nécessaire de stabiliser ou de conditionner les produits pour faciliter leur transport et leur stockage. Les conditions de vie urbaine modifient les calendriers de travail, génèrent de nouvelles contraintes et ouvrent de nouvelles opportunités pour les consommateurs et les ménagères en particulier. L'identification des pratiques de transformation et de préparation mérite donc une attention particulière pour ceux qui s'intéressent à l'approvisionnement et à la distribution alimentaire des villes. Certaines de ces pratiques ont une grande importance par rapport à cette question :

• *L'arbitrage entre transformations / préparations domestique et marchande*

En milieu rural et traditionnellement, la plupart des produits sont transformés et préparés au niveau domestique par la ménagère. En milieu urbain, les consommateurs ont davantage recours à des produits déjà transformés voire à des plats déjà préparés mais cette pratique varie sensiblement d'un produit à l'autre. Un moyen d'identifier ces pratiques est de déterminer la part relative des différents types de produits utilisés, classés en fonction de leur degré de transformation. On peut ainsi distinguer :

- Les produits bruts stabilisés (exemple : les céréales) ;
- Les produits bruts périssables (exemple : les fruits, les tubercules frais) ;
- Les produits transformés stables (exemple : le poisson séché, l'huile, la semoule de manioc) ;
- Les produits transformés frais (exemple : le lait caillé, les pâtes fermentées à base de céréale, de racines ou tubercules).

Ces analyses s'appuient sur les résultats d'enquêtes d'identification des produits à condition que les différentes caractéristiques et variantes de qualité des produits aient été bien enregistrées.

Des informations complémentaires peuvent cependant être recueillies au cours des enquêtes sur les utilisations associées à ces différents types de produits. Ainsi, par exemple, pour préparer un plat de fête, les ménagères ont plutôt tendance à recourir, pour certains aliments, à des produits bruts qu'elles transforment elles-mêmes pour en maîtriser la qualité en fonction des traditions culinaires ou à les acquérir auprès de transformatrices spécifiques, par exemple de la même origine géographique ou culturelle. Pour des utilisations plus ordinaires, elles peuvent recourir à des produits déjà transformés, leurs exigences de qualité étant alors moins fortes.

Une telle identification des pratiques de transformation et de préparation permet, après croisement avec des données économiques et sociologiques, de déterminer des tendances d'évolution du marché.

• *L'origine des produits transformés*

Plusieurs types d'entreprises agro-alimentaires se sont développées en Afrique pour transformer les produits locaux ou importés. On peut en distinguer trois types :

- Les entreprises industrielles ou semi-industrielles, centralisées, utilisant des procédés mécanisés, et commercialisant leurs produits par l'intermédiaire de réseaux de distribution. Exemples : huileries, minoteries, brasseries, sucreries, etc.

- Les entreprises ou les micro-activités artisanales, décentralisées en zones rurales ou urbaines, pouvant utiliser partiellement des procédés mécanisés mais recourant aux savoir-faire traditionnels, commercialisant leur production directement auprès des consommateurs ou par des circuits courts. Exemples : petites unités de production de semoule de manioc, d'huile de palme rouge, de bière de mil ou sorgho, structures de restauration, etc.

- Les entreprises fonctionnant en prestation de service, c'est-à-dire n'assurant une activité de transformation ou de conservation de produits fournis par la ménagère ou l'artisan et ne commercialisant donc pas de produits transformés. Exemples : ateliers de mouture des céréales des quartiers urbains, de décorticage du riz, de râpage du manioc ou du coco, de pressage des huiles, chambres froides ou congélateurs de marchés, etc.

A chaque type d'entreprise correspond une organisation spécifique des approvisionnements en matière première et de la distribution des produits finis. L'importance relative de chacun de ces types d'entreprises varie d'une filière à l'autre. Pour certains produits la transformation est essentiellement assurée par des entreprises industrielles, par exemple : le sucre ; pour d'autres, différents types d'entreprises se partagent le marché, par exemple : les bières industrielles et artisanales, les farines et semoules de mil ou de sorgho produites par les ménagères avec l'aide des moulins de quartier ou produites par des artisanes-vendeuses, des minoteries semi-industrielles ou industrielles. L'évolution relative de la consommation de ces différents types de produits se traduit par des changements dans l'organisation des réseaux d'approvisionnement et de distribution alimentaire. Ainsi, par exemple, l'implantation d'une laiterie industrielle rend nécessaire un renforcement des chaînes de froid pour assurer la distribution des produits.

c) *Les pratiques de prise de repas*

La façon dont les individus s'organisent pour prendre leurs repas a des conséquences importantes sur :

- La répartition des aliments entre ces individus. Par exemple, l'apport nutritionnel des enfants varie selon le groupe de co-mensalité auquel ils appartiennent.

- Le choix des produits et plats préparés. Par exemple, le mode de préhension des aliments, à la main ou à la cuillère, détermine des choix de plats : sandwich ou brochettes dans la rue, bouillie à la maison.

- Le rythme des achats et des activités culinaires. Par exemple, les heures de repas déterminent les moments de fréquentation des marchés et l'importance de la consommation entre les repas est liée au développement de la vente d'aliments prêts à consommer dans la rue.

Ces différentes pratiques peuvent être identifiées lors d'enquêtes de consommation ce qui permet, au cours de l'analyse, de contribuer à comprendre les différences alimentaires entre individus ou familles et de déterminer des tendances d'évolution.

En ville, le développement de la consommation hors du domicile du fait des contraintes de temps, d'éloignement et de coût a une influence sur l'organisation des circuits de distribution. Les petits restaurants et les vendeuses de rue fixes ou ambulantes deviennent un important moyen d'accès à l'alimentation, notamment pour certaines catégories de populations pour lesquelles la consommation en famille est difficile. Les enquêtes enregistrant les seuls aliments consommés à domicile ne saisissent donc qu'une partie de la consommation réelle. Les informations sur la consommation hors du domicile peuvent être recueillies par le biais d'enquêtes spécifiques, par exemple auprès de la clientèle de la restauration ou de l'alimentation de rue.

2.3. L'identification des représentations alimentaires

Le recueil de ce type d'information est assez difficile à obtenir au travers d'enquêtes rapides par questionnaire. Les représentations alimentaires renvoient en effet à des valeurs individuelles et collectives dont on ne parle pas forcément volontiers à quelqu'un avec qui l'on n'entretient pas de relations de confiance. C'est d'ailleurs par le biais d'entretiens approfondis en tête-à-tête ou en petit groupe que l'on peut identifier ces représentations. D'autres techniques plus sophistiquées peuvent être utilisées pour saisir les façons dont les individus perçoivent leur alimentation : jeux de rôles, jeux de simulation, commentaires d'images, analyses de contenu, analyse linguistique, etc.

La qualité des informations recueillies dépend largement de la sensibilité et de l'expérience de l'observateur, de sa capacité à mettre ses interlocuteurs en confiance, à déceler et interpréter les fausses informations ou les prétextes pour ne pas déclarer certaines idées, à croiser les discours, etc.

Cette phase de l'investigation revêt une grande importance pour comprendre les raisons des pratiques des individus. La façon dont les personnes justifient leurs actes est utile à connaître avant d'orienter l'analyse. C'est en général après de tels entretiens qualitatifs que peuvent être construits des questionnaires d'enquêtes plus quantitatives visant à mesurer des faits. La formulation des questions, qui détermine largement la qualité des réponses, est alors plus précise et plus fidèle à la façon dont les personnes interrogées raisonnent.

2.4. L'identification des caractéristiques des consommateurs

Toute enquête de consommation comporte deux grandes parties : l'une sur l'alimentation, l'autre sur les caractéristiques de la personne interrogée ou du groupe qu'elle est censée représenter. Ces caractéristiques sont d'ordre économique, social, culturel, géographique. Le croisement de ces deux types d'information permet d'identifier les facteurs de différenciation et d'évolution de la consommation. C'est ainsi que l'on étudiera la relation qui existe entre la taille des familles, leur niveau de revenu ou leur origine culturelle et leur consommation alimentaire.

De nombreuses caractéristiques des consommateurs peuvent être identifiées. Leur choix dépend des questions que l'on se pose, de la connaissance préalable que l'on a du sujet et des hypothèses que l'on fait sur les facteurs déterminants de l'alimentation. Certaines de ces caractéristiques méritent une attention particulière à la fois du fait de leur importance habituelle dans les analyses et de la difficulté qu'il y a à les déterminer.

a) De l'individu aux groupes sociaux

Dans les différentes sociétés du monde, les pratiques alimentaires se réalisent le plus souvent sous forme collective : des individus mettent en commun des ressources pour produire ou acquérir des aliments et se regroupent pour préparer et consommer des plats. Le modèle le plus connu de ce "collectif alimentaire" est ce que les économistes appellent le "ménage". De toute évidence, l'Afrique n'échappe pas à ce modèle mais celui-ci apparaît plus complexe à appréhender qu'ailleurs. Le contour des "unités" de consommation se révèle en effet plus flou lorsque l'on cherche à identifier les groupes de gens qui partagent un même logement, ceux liés par le mariage ou des liens de sang, ceux qui partagent un même revenu et ceux qui mangent ensemble (BRICAS, 1996). Ces différents groupes ne sont en effet pas toujours confondus, en particulier en milieu urbain. Les individus peuvent appartenir à une ou des unités de résidence, distinctes des unités budgétaires ou des unités de consommation. Ces phénomènes conduisent certains sociologues et économistes à remettre en cause le concept de ménage et à lui préférer la notion de "réseaux". Celle-ci rendrait mieux compte de l'appartenance des individus à plusieurs groupes sociaux aux fonctions diverses : se loger, manger, mettre en commun des ressources, etc. (voir par exemple à ce propos : NDIONE, 1987 et 1992).

Dans le cadre des enquêtes alimentaires, la définition du "ménage" revêt donc une importance cruciale. Elle dépend de l'objectif de l'enquête, des informations recherchées et de l'analyse qui doit en être faite. Par exemple, si l'objectif est de mesurer l'effet du niveau de revenu sur la consommation de produits, une attention particulière doit être portée d'une part à identifier ceux qui partagent totalement ou partiellement les mêmes ressources, et d'autre part à identifier ceux qui mangent ensemble. Dans la pratique, il n'est pas toujours facile de rendre compte de la complexité des liaisons entre ces différents groupes. Aussi, on utilise souvent la notion de "groupe de consommation", entendue comme les personnes qui ont l'habitude de

partager les mêmes repas. La personne qui organise la préparation de ces repas, généralement la ménagère, est alors l'interlocutrice privilégiée des enquêtes. Lorsque les ménages sont polygames, ce qui est fréquent dans certaines villes africaines, il y a alors plusieurs ménagères pour un même groupe de consommation. Une telle définition ne peut être acceptée qu'en ayant conscience du fait que les personnes de ce groupe ne partagent pas forcément tous leurs revenus, qu'elles ne résident pas nécessairement au même endroit et qu'elles ne prennent pas toujours tous leurs repas ensemble.

b) Les caractéristiques des individus et des groupes de consommation

Plusieurs caractéristiques démographiques, socioculturelles, économiques et géographiques des individus et des groupes de consommation sont utiles à enregistrer dans les enquêtes. Elles peuvent être des indicateurs de différenciation de la consommation au moment de l'analyse. De façon non exhaustive, on peut citer :

- *La taille et la composition du groupe de consommation.* La taille peut être appréhendée par le nombre de convives à qui est destiné le plat préparé par la ménagère. Des indications plus précises peuvent être enregistrées concernant le nombre d'adultes et d'enfants, la répartition hommes/femmes, notamment lorsqu'il s'agit d'évaluer les apports nutritionnels par personne.

- *L'âge des responsables du groupe de consommation* et notamment de la ménagère. Il peut permettre de mettre en évidence des différences de perception des produits et des pratiques alimentaires.

- *L'ancienneté du groupe de consommation*, bien que souvent corrélé à l'âge de ses membres, peut être, dans certains pays, un indicateur intéressant. Un jeune ménage installé en ville depuis moins de deux ans n'aura pas les mêmes pratiques alimentaires qu'un ménage plus ancien.

• **L'origine ethnique des membres du groupe de consommation.** Celle-ci doit cependant être affinée par l'origine géographique des individus. Les styles alimentaires de groupes d'une même ethnie peuvent en effet être différents selon qu'ils sont, par exemple, originaires d'une zone côtière ou d'une zone continentale, ce qui jouera notamment sur la consommation de poisson.

• **L'itinéraire géographique des membres du groupe de consommation** permet de révéler les durées de séjours en milieu rural et en milieu urbain voire à l'étranger.

• **Le niveau d'instruction des responsables du groupe de consommation.** Par exemple, une ménagère sachant lire ou ayant une éducation scolaire supérieure n'aura pas la même sensibilité aux messages publicitaires ou d'information nutritionnelle qu'une ménagère ne sachant pas lire.

• **La religion.** Elle peut déterminer des recommandations spécifiques en matière d'alimentation (interdits ou prescriptions). De plus, des modes d'établissement de la confiance lors de transactions peuvent être basés sur une même appartenance religieuse.

• **Le "niveau de vie"** peut être appréhendé de plusieurs façons plus ou moins précises selon les objectifs et moyens de l'enquête. Dans les enquêtes budget-consommation, il est approché par la somme des dépenses de consommation de tous les biens, indicateur théorique d'un niveau de revenu. Cette dépense totale doit cependant toujours être mise en relation avec la taille du groupe de consommation. On observe en effet bien souvent en Afrique que plus la dépense totale moyenne d'un ménage est élevée, plus la taille de ce ménage l'est également. L'indicateur de dépense totale moyenne par personne est donc généralement beaucoup plus pertinent.

Lorsque la mesure des dépenses totales n'est pas possible, on peut approcher le niveau de vie par d'autres indicateurs :

- Le type d'habitat voire, dans certaines villes, le quartier de résidence.

- Les activités professionnelles des membres du groupe de consommation. Elles donnent une indication du niveau de revenu à condition de déterminer avec précision la nomenclature des activités (par exemple, les activités "commerçant" ou "fonctionnaire" ne sont pas assez précises pour se rendre compte du niveau de revenu). Elles permettent également de déterminer le rythme de ces revenus (salaire mensuel, revenus quotidiens, revenus saisonniers, etc.).

- Le niveau d'équipement ménager (appareil de cuisson, réfrigérateur, radio, téléviseur, moyen de locomotion, etc.). Sur la base du coût d'investissement et de la durée de vie moyenne de chaque équipement, un indicateur synthétique de niveau d'équipement peut être calculé.

Ces indicateurs de niveau de vie ne sont pas forcément de bons indicateurs du niveau moyen de dépenses alimentaires par personne. Une famille peut, par exemple, posséder une voiture et un grand nombre d'équipements ménagers acquis par héritage ou dans une période faste et ne disposer que d'un budget alimentaire restreint au regard de sa taille. Aussi, il est utile d'enregistrer les sommes moyennes allouées aux dépenses alimentaires quotidiennes et mensuelles pour mieux évaluer le niveau d'aisance monétaire de la famille.

C'est en général par un croisement de ces différents indicateurs réalisé au moment de l'analyse que l'on peut classer les individus ou les groupes interrogés en classes de niveau de vie.

• **Le quartier de résidence** est un indicateur utile pour les analyses portant sur les pratiques d'approvisionnement. Il permet de déterminer des distances aux différents lieux de ravitaillement (marché central, marchés de quartiers, etc.). Il peut, comme on l'a vu précédemment, être l'un des indicateurs de niveau de vie dans certains centres urbains car il peut permettre de déterminer un type et un coût d'habitat lorsque ceux-ci sont propres à chaque quartier.

Lors de la préparation d'une enquête de consommation, le choix des caractéristi-

ques des individus et des groupes de consommation qui seront enregistrés dépend de l'objectif et des moyens de l'enquête. Ce choix dépend aussi des indicateurs existants dans les enquêtes démographiques déjà réalisées, notamment lorsque l'on construit de façon raisonnée son échantillon de manière à ce qu'il soit représentatif de la population à laquelle on s'intéresse.

2.5. L'identification des conditions d'évolution des disponibilités alimentaires

Comme on l'a vu précédemment (cf. § 1.4.), l'évolution des disponibilités alimentaires constitue l'un des facteurs déterminant de la dynamique des styles alimentaires. Deux principales sources d'information peuvent être mobilisées pour préciser ces conditions d'évolution : d'une part les bilans alimentaires (cf. § 2.1.a.) et d'autre part les enquêtes auprès des structures de distribution. En ce qui concerne les disponibilités alimentaires en milieu urbain, les recueils d'information portent sur plusieurs points qui sont présentés dans les paragraphes suivants.

a) La répartition géographique des disponibilités alimentaires

Les bilans alimentaires ne portant que sur des statistiques nationales, ils sont peu utiles pour identifier la répartition géographique des disponibilités alimentaires à l'intérieur du pays et en particulier entre zones rurales et urbaines. Pour approcher cette question, il est possible de calculer, pour les principaux produits, un ratio de production agricole par habitant pour chaque région du pays. Cet indicateur ne tient pas compte des transferts de produits d'une région à l'autre et ne représente donc pas une disponibilité alimentaire par région. Il peut cependant être comparé aux quantités consommées par la population de la région déterminée par enquête ou, à défaut, à une moyenne nationale. Cette comparaison permet alors d'identifier des régions potentiellement excédentaires ou déficitaires. Lorsqu'elles sont disponibles, les données sur la répartition géographique des impor-

tations ou l'origine spatiale des exportations permettent d'affiner ces analyses.

Pour déterminer la répartition des disponibilités en milieu urbain, des enquêtes peuvent être réalisées en parallèle du recueil d'information sur les lieux d'approvisionnement des consommateurs (cf. § 2.2.a.). Il s'agit alors d'identifier les aliments proposés par les différentes structures de distribution. En ville, on peut ainsi distinguer les structures suivantes :

- Les marchés de gros et demi-gros.
- Les marchés urbains de détail.
- Les marchés ruraux en périphérie des villes.
- Les boutiques de quartier et les magasins d'alimentation.
- Les vendeuses fixes de rue.
- Les vendeuses ambulantes.
- Les vendeuses à domicile.
- Les structures de restauration.
- Les entreprises de transformation (vente directe à l'usine ou à l'abattoir par exemple).
- Les structures publiques de stockage (offices céréaliers par exemple).
- Les producteurs agricoles en périphérie des villes, etc.

Les enquêtes sur ces structures peuvent être réalisées sur un échantillon élaboré soit sur la base d'un recensement des structures de vente au détail lorsqu'il existe, soit sur la base des résultats des enquêtes auprès des consommateurs si elles ont permis d'identifier leurs pratiques d'approvisionnement. Ces enquêtes peuvent permettre de déterminer le nombre de points de vente dans les différentes zones de la ville et d'estimer les quantités de produits proposés par type de structure de distribution. Ces données, rapportées à la population du quartier, permettent de calculer des densités de distribution alimentaire par quartier et par produit exprimées en nombre de points de vente par habitant et en quantités offertes par habitant.

b) La temporalité des disponibilités urbaines

L'identification des variations de disponibilités alimentaires dans le temps peut se faire sur différentes périodes. Sur le long terme, plusieurs années ou plusieurs décennies, l'analyse des bilans alimentaires fournit une information utile pour le niveau national. Cette analyse permet d'identifier d'une part l'ampleur des variations inter annuelles par un calcul des écarts à une moyenne pluriannuelle et d'autre part les grandes tendances d'évolution. Les bilans alimentaires permettent de déterminer les variations et les tendances de la ration moyenne exprimée en quantités de produits, en calories, protéines et lipides et de la part relative de la production nationale et des importations dans les disponibilités alimentaires totales.

Si l'étude concerne une zone plus restreinte, en particulier en ville, seule des enquêtes auprès des commerçants permettent d'identifier les variations et tendances d'évolution des disponibilités. Soit l'on dispose de résultats d'enquêtes répétées dans le temps sur des échantillons comparables, soit on peut interroger les commerçants sur les variations mensuelles, saisonnières, inter-annuelles ou l'évolution depuis plusieurs années de la disponibilité en produits. Ces informations peuvent être alors mises en relation avec les données sur les prix des produits sur les marchés.

c) Les prix des aliments

Les prix de détail des différents aliments sur le marché urbain sont des indicateurs intéressants pour évaluer l'état des disponibilités alimentaires en relation avec la demande des consommateurs. Lorsque les prix effectivement payés par les consommateurs n'ont pas été enregistrés au cours d'enquêtes auprès d'eux, il est nécessaire de recourir à des enquêtes spécifiques. Si le principe des relevés de prix est simple, son application concrète sur le terrain, y compris en milieu urbain, appelle plusieurs commentaires.

La première question qui se pose pour la mise en oeuvre de relevés de prix tient au

degré de précision que l'on souhaite obtenir. Ce degré de précision est d'une part lié aux modalités mêmes des relevés de prix et d'autre part à la prise en compte des divers facteurs de variation de ces prix.

• Les modalités des relevés de prix

Dans la plupart des structures de distribution alimentaire en Afrique et pour la majorité des produits locaux, la vente au détail s'effectue rarement au poids mais le plus souvent au volume et les prix ne sont généralement pas affichés. Pour relever un prix il est donc nécessaire de le demander aux vendeurs ou vendeuses et de pouvoir enregistrer les poids correspondants aux différents volumes de vente proposés. Cette méthode comporte un risque d'inexactitudes ou d'erreurs qu'il ne faut pas négliger. Celles-ci proviennent de divers facteurs parmi lesquels on peut citer :

- L'absence de normalisation des unités de mesure des volumes. Dans la vente au détail ou au micro-détail des aliments, il n'est pas rare que les vendeuses aient chacune leurs propres unités de mesure des volumes (tas, boîte de conserve, verre, cuillère, sachet plastique) et déclarent que telle unité correspond à un poids donné. Il n'est pas toujours facile, pour l'enquêteur, de peser systématiquement le contenu de ces unités de volume pour en vérifier le poids correspondant. On peut cependant, avec une certaine marge d'erreur, estimer cette relation volume/poids par une pré-enquête spécifique sur un échantillon de vendeuses.

- La variabilité des ajouts au moment de la vente. Dans de nombreux cas, la négociation sur le prix de l'aliment entre vendeuse et client s'effectue sur la base de l'unité de volume apparente (les tas disposés sur l'étal, les récipients proposés, etc.). Après accord du client sur le prix, la vendeuse ajoute généralement une petite quantité supplémentaire du produit par rapport au volume négocié. Cette quantité est variable d'un client à l'autre en fonction des relations entretenues avec la vendeuse. Sur la vente au micro-détail, une telle pratique peut modifier sensiblement le rapport

prix/poids effectivement obtenu par le client. Dans le cadre de relevés de prix réalisés par des enquêteurs et si ceux-ci ne peuvent s'assurer d'être servis comme un consommateur quelconque, cette pratique peut conduire à des erreurs.

- Les fausses déclarations de prix des vendeurs. Lorsque les prix sont officiellement contrôlés, les vendeurs peuvent avoir intérêt à ne pas indiquer le vrai prix pratiqué dans la crainte de sanctions.

• *Les facteurs de variation des prix*

Ceux-ci sont divers et doivent être ou non pris en compte en fonction de la précision recherchée des données :

- La différence entre prix de demi-gros, de détail et de micro-détail. Selon par exemple que l'huile est achetée en bidon de dix litres (demi-gros), en bouteille d'un litre (détail) ou au verre (micro-détail), le prix ramené à la même quantité sera différent. Ce phénomène est bien connu pour qu'il soit nécessaire de le détailler. Il rend nécessaire, pour l'établissement de l'échantillon des vendeurs auprès desquels sont effectués les relevés de prix, de tenir compte de la répartition des achats par les consommateurs entre ces différentes modalités de vente.

- Les différences liées aux caractéristiques de qualité des produits. Pour certains produits alimentaires, les différences de caractéristiques de qualité peuvent se traduire par des différences très sensibles de prix. Ainsi, par exemple à Cotonou (Bénin), sept principaux types de "gari" (semoule de manioc grillée) sont proposés sur les marchés. Leurs différences tiennent à leur procédé de fabrication et se traduisent par une finesse, une couleur, un croustillant spécifiques. A chaque type de gari correspond une utilisation culinaire particulière. Les prix varient d'un facteur de un à six selon le type de produit. Des différences similaires peuvent être observées sur des produits bruts en fonction de la variété concernée. C'est le cas par exemple du poisson, des céréales, des racines et tubercules, de certains fruits et légumes, etc. Les relevés de prix doivent donc porter sur des aliments

aux caractéristiques bien précises, ce qui n'est pas toujours facile à faire compte tenu de l'absence de normalisation.

- Les différences liées au moment de la vente. Elles peuvent être très importantes, en particulier pour les produits vivriers locaux, selon les saisons. Ce phénomène est bien connu et rend nécessaire des relevés réguliers tout au long de l'année. Mais on observe également des différences significatives durant un même mois voire durant une même journée. Par exemple à Ouagadougou, on a pu observer que le prix du kilogramme de viande de bœuf était moins élevé le soir que le matin auprès des mêmes vendeurs.

- Les différences liées aux capacités de négociation des contractants. Selon que l'acheteur connaît ou non le vendeur, qu'il apparaît plus ou moins riche, qu'il dispose de temps ou non pour marchander, le prix effectivement payé est variable.

d) Les conditions de vente

Les disponibilités spatiales et temporelles et les prix des produits ne sont pas les seuls facteurs déterminant les choix des consommateurs vis-à-vis des structures de distribution. Les conditions de vente et les services offerts dans ces différentes structures conditionnent également leurs pratiques d'acquisition des aliments. Certaines caractéristiques de ces conditions de vente peuvent être utilement enregistrées dans les enquêtes sur ces différentes structures. On peut notamment mentionner :

- La pratique du crédit ou du report de paiement. Ces pratiques constituent un moyen, pour les vendeurs, de fidéliser leur clientèle même si les prix pratiqués ne sont pas plus avantageux par rapport à d'autres structures de distribution qui n'offrent pas ce service.

- La possibilité de marchander le prix des produits ou, à l'inverse, la vente à prix fixe, peuvent constituer un avantage pour la clientèle même si cela ne se traduit pas toujours par l'obtention d'un prix inférieur à ceux pratiqués dans d'autres structures de distribution.

- Le conditionnement des produits vendus, peut constituer un facteur de choix des structures de distribution. C'est notamment le cas des consommateurs à très bas revenu ou à revenus fractionnés dans le temps qui ne peuvent accéder qu'à des produits proposés en très petite quantité : sucre au morceau, concentré de tomate à la petite cuillère, huile au verre, poivre à la pincée, etc.

- La confiance dans la qualité. Pour certains aliments et notamment les produits traditionnels transformés, les exigences des ménagères sur le respect des règles de fabrication et d'hygiène sont fortes. La multiplication des vendeuses en milieu urbain tend à accroître l'incertitude des consommateurs face à la qualité de leur alimentation. Dans ce contexte, certains d'entre eux cherchent à établir des relations de confiance avec des vendeuses pour réduire leur incertitude. Ces relations s'établissent notamment par le biais d'une même appartenance sociale ou culturelle ou par des relations de voisinage. Ceci explique

l'importance dans certaines villes du commerce de rue. A l'inverse, d'autres consommateurs perçoivent, dans l'origine industrielle, le conditionnement et l'étiquetage, les signes d'une certaine garantie de qualité et se tournent de préférence vers des structures de distribution plus impersonnelles.

En conclusion de cette partie, et à propos des enquêtes de consommation, il n'est pas inutile de rappeler que la qualité des informations ne tient pas seulement au nombre d'observations, autrement dit de personnes interrogées. Une enquête sur un échantillon de mille personnes peut n'avoir qu'un faible intérêt si son questionnaire a été mal conçu, s'il a été mal compris par les personnes interrogées, s'il déforme trop la réalité en tentant de trop en simplifier la représentation. Dans le domaine complexe et porteur d'idées préconçues qu'est l'alimentation, la qualité des informations tient avant tout à la fidélité de ce qu'elles révèlent à l'observateur par rapport à la perception des consommateurs.

3. LES PRINCIPALES MÉTHODES D'ANALYSE DE LA DYNAMIQUE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Cette partie présente les principales méthodes permettant de mettre en relation les informations recueillies dans le but de comprendre comment évoluent les styles alimentaires. Après avoir présenté différentes typologies des consommateurs, cette partie expose les méthodes d'analyse selon les quatre principaux types de facteurs d'évolution de l'alimentation : les disponibilités alimentaires, la capacité d'accès à l'alimentation, les conditions de vie, les modèles socioculturels.

3.1. Les typologies de consommateurs

Pour rendre compte d'une réalité complexe, l'analyste a souvent besoin de la présenter sous forme de sous-ensembles aux caractéristiques similaires. C'est là l'objectif des typologies de consommateurs. Deux principales méthodes pour les établir peuvent être distinguées : celle basée sur les caractéristiques démographiques, sociologiques, économiques, etc. du consommateur ; celle basée sur son style alimentaire.

a) Les typologies basées sur les caractéristiques des consommateurs

La première, relativement classique en économie, consiste à établir des catégories de consommateurs sur la base de leurs caractéristiques démographiques, sociales, économiques, etc. (cf. § 2.4.) et d'observer ensuite les différences d'alimentation entre ces catégories. Par exemple, si l'on répartit l'échantillon d'une enquête en quatre catégories selon leur niveau de "revenu" ("pauvres", "moyen-pauvres", "moyens-riches", "riches"), ce que l'on appellera des "quartiles" de revenu, on examine ensuite le niveau de consommation d'un produit donné pour chacun de ces quartiles puis on les compare. Sur cette base, on peut estimer quel serait le niveau de consommation de ce produit en cas de croissance économique en faisant l'hypothèse que la consommation des ménages pauvres deviendra celle des ménages "moyens-pauvres", etc. (cf. § 3.3.a.). A ce stade, il ne s'agit pas véritablement d'une typologie car la répartition des consommateurs ne se fait que sur un seul facteur. Mais cette segmentation de

l'échantillon a le mérite d'être relativement simple à réaliser.

Lorsque l'on veut établir des catégories de consommateurs sur la base de plusieurs facteurs, on doit faire appel à des outils statistiques plus complexes comme les "analyses multivariées" ou les "analyses factorielles". Celles-ci permettent de répartir les individus d'un échantillon sur la base de leur ressemblance ou de leur proximité selon plusieurs critères simultanément pris en compte. Par exemple, on cherchera à établir des catégories de consommateurs à partir du croisement de leur revenu, de la taille du groupe de consommation, de l'âge, du niveau d'instruction et du niveau d'équipement. On pourra par exemple obtenir une typologie comme celle-ci :

- Ménages de taille restreinte, jeune, à haut niveau de revenu et d'équipement, à haut niveau d'instruction.
- Ménage de grande taille, d'âge moyen ou vieux, à haut niveau de revenu et d'équipement, à niveau d'instruction moyen ou élevé.
- Ménage de grande taille, d'âge moyen ou vieux, à faible niveau de revenu et d'équipement, à faible niveau d'instruction.
- Ménage de taille moyenne, jeune, à faible ou moyen niveau de revenu et d'équipement, à niveau d'instruction moyen ou élevé.

L'intérêt d'une telle classification est qu'elle tient compte de l'interaction entre plusieurs facteurs. Outre la relative complexité de son utilisation, cette méthode s'appuie sur l'hypothèse que les caractéris-

tiques des consommateurs retenues pour l'analyse sont, a priori, celles qui seront les plus pertinentes pour mettre en évidence les différences alimentaires. C'est en refusant de faire cette hypothèse que la seconde méthode de typologie a été conçue.

b) Les typologies basées sur les styles alimentaires

Dans ce cas là, la démarche est inverse de la précédente. Les catégories homogènes de consommateurs sont établies non pas sur les caractéristiques démographiques ou socio-économiques des consommateurs mais sur la base de certains indicateurs de leurs niveaux de consommation, de leurs pratiques alimentaires voire de leurs représentations. Divers facteurs étant nécessaires pour caractériser les styles alimentaires, ces typologies sont réalisées à partir des outils d'analyse multivariée ou factorielle. Les différentes catégories de consommateurs ainsi établies sont ensuite caractérisées des points de vue économique, sociologique, démographique, etc.

Par exemple, on peut établir une typologie des consommateurs basée sur l'importance de leur consommation d'un produit déterminé. On distinguera alors un groupe de non-consommateurs, un groupe de consommateurs occasionnels, un groupe de consommateurs réguliers. On caractérise ensuite chaque groupe ainsi constitué selon, par exemples, leur niveau de revenu, leur taille, leur niveau d'éducation, leur origine culturelle, etc. Les typologies basées sur les styles alimentaires prennent cependant généralement en compte un plus grand nombre de caractéristiques de l'alimentation pour établir les typologies.

Cette méthode, d'un maniement parfois difficile en l'absence d'une bonne maîtrise des outils statistiques, est utilisée par certains sociologues et surtout par les spécialistes du marketing pour caractériser la clientèle d'un produit donné.

Sur la base des typologies de consommateurs, on peut, à partir d'hypothèses d'évolution des facteurs les plus déterminants, estimer l'évolution possible de la consommation. Par exemple, si l'on ob-

serve des différences de consommation entre des citadins installés de longue date en ville et des citadins plus récemment installés, on peut estimer que les styles alimentaires des premiers deviendront ceux des seconds à l'avenir.

3.2. L'analyse de l'évolution des disponibilités alimentaires

L'évolution des disponibilités alimentaires contribue à modifier les styles de consommation. L'abondance régulière ou au contraire la rareté de certains produits sur les marchés change leur statut dans l'alimentation. Par exemple, l'irrégularité des disponibilités en matière première accroît les coûts d'approvisionnement des entreprises industrielles de transformation. A l'inverse, la régularité des disponibilités et des prix de certains aliments permet au consommateur de les acquérir en demi-gros à crédit. Dans certains pays, ce dernier phénomène a fortement contribué à la pénétration du riz dans l'alimentation des citadins et à leur fidélisation à cette céréale.

Plusieurs facteurs déterminant l'évolution et la régularité ou l'irrégularité des disponibilités alimentaires peuvent être analysés. Leur étude constitue un champ d'analyse à part entière et a fait l'objet de nombreux travaux méthodologiques. On peut simplement en rappeler ici brièvement quelques éléments.

• *L'instabilité de la production agricole.* Elle constitue un facteur important d'irrégularité des disponibilités vivrières mais aussi des revenus des agriculteurs lorsque qu'elle touche les produits de rente. Cette instabilité peut être liée aux aléas climatiques d'une année à l'autre ou, pour une même année, d'une région à l'autre ; aux catastrophes naturelles (tempêtes, attaques de sauteriaux) ; aux aléas économiques (absence temporaire de facteurs de production ou variations de leurs prix) ; aux troubles socio-politiques (guerres, révoltes).

• *L'instabilité des importations.* Elle peut être liée aux aléas de production dans les

pays exportateurs, aux aléas des recettes d'exportation dans les pays importateurs, à une mauvaise organisation des mécanismes d'importations.

- *Les insuffisances des infrastructures de transport et stockage*, qui peuvent être structurelles ou conjoncturelles, peuvent entraver la circulation et la mise en marché des produits et contribuer à l'instabilité de l'offre commercialisée.

- Dans certains cas, *l'insuffisante organisation des circuits commerciaux*, les difficultés d'accès à l'information sur la situation des marchés, les faibles possibilités d'accès au crédit pour les commerçants, leurs comportements parfois spéculatifs, renforcent les instabilités des disponibilités.

- D'une façon générale, *les politiques nationales et l'intervention de l'État* peuvent contribuer à réguler ou parfois à déstabiliser le marché : contrôle étatique des importations ou au contraire libéralisation du marché, gestion de l'aide alimentaire, établissement de prix d'achat garantis aux producteurs, stocks de sécurité, politique de crédit aux opérateurs, aménagement d'infrastructures de transport et de stockage, etc.

3.3. L'analyse de l'évolution des capacités d'accès à l'alimentation

Cette capacité d'accès est liée à plusieurs facteurs :

- L'accès aux moyens de production : accès à la terre, aux semences, aux pesticides, à l'équipement agricole, au crédit, etc.
- L'accès au travail représente la possibilité d'échanger sa force ou son savoir contre une rémunération.
- L'accès aux produits cultivés peut être limité par des pertes élevées en l'absence de moyens de stockage ou des obligations de prélèvements sur les récoltes (impôts, razzia).
- L'accès aux dons et transferts représente la possibilité de bénéficier de biens, de

services ou d'argent dans le cadre des réseaux sociaux. Ainsi, dans certaines sociétés, on dit que "celui qui est pauvre n'est pas celui qui n'a rien mais celui qui n'a personne".

- L'accès au marché. Lorsque la production ne suffit pas à nourrir la production agricole ou pour la population non agricole, urbaine en particulier, il est nécessaire de recourir au marché. Ce recours peut être entravé par l'insuffisance des revenus et du pouvoir d'achat d'une façon générale ou à certaines périodes.

- L'accès aux échanges recouvre les possibilités physiques et économiques d'échanger sa rémunération ou des biens contre d'autres biens, notamment alimentaires. Il peut être entravé notamment par des obstacles physiques (manques d'infrastructures de transport ou de distribution).

- L'accès aux aliments. Certains facteurs sociaux ou culturels comme les interdits ou les recommandations alimentaires peuvent limiter l'accès de personnes à des nutriments dont elles ont besoin alors que ceux-ci sont disponibles et accessibles.

L'économie alimentaire s'est plus particulièrement intéressée à l'accès aux échanges marchands. Elle a développé de nombreux travaux sur les relations entre la consommation des produits et, d'une part le niveau de revenu des ménages, d'autre part les variations de prix de ces produits. Un certain nombre d'outils d'analyse ont été élaborés pour étudier ces questions et l'accumulation des travaux a conduit à la formulation de lois de la consommation.

a) Un outil d'analyse de la relation entre consommation et revenu : "l'élasticité revenu".

Lorsqu'un consommateur voit son revenu changer, il modifie sa consommation. On a en effet pu constater que les quantités et qualités des aliments consommés dans une même société varient d'une personne ou d'un ménage à l'autre selon le niveau de son revenu. Pour mesurer l'effet de la variation du revenu sur la variation de la dé-

mande, on compare ces deux variations. Le rapport entre ces deux variations s'appelle "l'élasticité revenu".

• *Le principe de calcul de l'élasticité revenu*

Dans son principe général, l'élasticité revenu est obtenue en divisant la variation relative de la consommation d'un bien par la variation relative du revenu des personnes. En réalité, ce calcul est souvent complexe car il tient compte de la façon dont sont reliées les variables "revenu" et "consommation". Pour simplement comprendre ce à quoi correspond le calcul d'élasticité, on peut retenir qu'il permet de mesurer la variation d'un indicateur de la consommation en fonction de la variation d'un indicateur de revenu. Une explication simplifiée du principe de calcul et un exemple simple sont donnés en annexe 1.

A quoi sert l'élasticité revenu ? Si l'on a calculé par exemple sur la base de données d'enquêtes que l'élasticité de la demande en viande par rapport au revenu est de 1,25 (cf. exemple en annexe 1), cela signifie que si le revenu s'accroît de 1 %, la dépense en viande s'accroît de 1,25 %. Lorsqu'un planificateur souhaite savoir quelle sera la demande pour un aliment dans cinq ans, espérant que le niveau de vie et le revenu moyen de la population augmentera, par exemple de 15% sur cette période, il utilise l'élasticité pour réaliser sa projection. Dans ce cas, la dépense en viande par personne augmentera de :

$$15 \% \times 1,25 = 18,75 \%$$

L'élasticité revenu est également utilisée pour distinguer différents types de biens :

- Les biens pour lesquels l'élasticité revenu est supérieure à 1 sont appelés "biens supérieurs de luxe". Leur demande s'accroît plus vite que l'accroissement du revenu. C'est le cas de la viande dans notre exemple.

- Les biens pour lesquels l'élasticité revenu est comprise entre 0 et 1 sont appelés "biens normaux". Leur demande s'accroît à un rythme voisin ou légèrement inférieur à celui de l'accroissement du revenu.

- Les biens pour lesquels l'élasticité revenu est négative sont appelés "biens de base ou inférieurs". Leur demande décroît lorsque le revenu s'accroît.

La classification de ces biens est variable d'une société à l'autre. Un pays dont la base alimentaire traditionnelle est le blé verra ce produit classé dans les "biens de base inférieurs" alors qu'il sera classé dans les "biens de luxe" dans un pays où cette céréale est plus coûteuse et constitue un aliment de diversification.

• *Les lois de la relation entre revenu et consommation*

Quatre principales lois de la consommation ont été mises en évidence par des économistes sur la base de résultats d'enquêtes de budget et de consommation :

- La première est appelée "Loi d'Engel" du nom du statisticien qui l'a formulé le premier. Elle dit que "à mesure que le revenu s'accroît, les dépenses consacrées aux différents postes du budget changent de proportions, celles qui étaient affectées aux besoins urgents (l'alimentation notamment) allant en diminuant, tandis qu'augmentent les dépenses concernant les articles de luxe et de demi-luxe." (Engel cité par MALASSIS, 1973). Cette loi est statique et se rapporte à la dépense.

- La seconde loi, qui s'applique plus particulièrement à la consommation alimentaire, indique que la consommation exprimée en "calories finales" est croissante avec le revenu, mais non proportionnellement, et tend vers une limite. Mais la demande exprimée en "calories initiales" continue d'augmenter. Les "calories finales" représentent les calories effectivement ingérées par le consommateur. Les "calories initiales" représentent les calories alimentaires disponibles au début de la chaîne alimentaire (calories végétales). Un calcul simplifié en calories initiales peut s'écrire : Calories initiales = (7 x Calories animales) + Calories végétales. Cette loi exprime le fait que lorsque le revenu augmente, la demande s'oriente vers des produits plus élaborés comme les produits animaux (MALASSIS, 1973).

- La troisième loi indique que lorsque le revenu s'élève, la structure nutritionnelle et par catégories de produits de la consommation se modifie. On observe des substitutions entre les groupes d'aliments (par exemple entre céréales et produits animaux et, à l'intérieur d'un groupe d'aliments entre les produits (par exemple entre viande de bœuf et viande de mouton). Ces substitutions prennent cependant des formes différentes selon les sociétés.

- La quatrième loi indique que lorsque le revenu augmente, la demande alimentaire augmente en valeur absolue et proportionnellement plus que le volume de la consommation car le prix moyen de la calorie est croissant. Mais, bien qu'augmentant en valeur absolue, la dépense alimentaire diminue en valeur relative (loi de Engel).

Ces différentes lois s'appliquent plus particulièrement dans les sociétés qui n'ont pas atteint un niveau de satiété élevé.

b) Un outil d'analyse de la relation entre prix et quantité achetée : "l'élasticité prix".

Quel est l'effet d'une variation de prix d'un produit sur la quantité achetée de ce produit ou d'un autre produit ? Pour répondre à cette question, les économistes utilisent des indicateurs de cette relation entre prix et quantité achetée : les "élasticités prix".

• Le principe de calcul des élasticités prix

L'élasticité prix est un calcul construit de façon similaire à celui de l'élasticité revenu. Pour mesurer l'effet de la variation de prix d'un produit sur sa demande, on divise la variation relative de la quantité achetée de produit par la variation relative de son prix (cf. annexe 2, page 46).

Si l'on a calculé par exemple pour un produit donné que l'élasticité de la demande par rapport à son prix est de -0,4 (cf. annexe 2), cela signifie que si son prix augmente de 10 % son achat diminuera de $10 \times 0,4 \% = 4 \%$

Ce calcul ne doit être effectué que pour des variations de prix de faible amplitude. De plus, lors des relevés de prix et des enquê-

tes de budget ou de consommation, il est nécessaire de bien faire attention au fait que l'on doit faire les mesures sur le même produit avec les mêmes caractéristiques spécifiques.

Avec les résultats des calculs d'élasticité prix, on peut distinguer plusieurs catégories de produits :

- Ceux dont l'élasticité prix est négative et voisine ou inférieure à -1. On dit que ces produits sont relativement "élastiques". Une petite variation de prix entraîne une variation significative des quantités demandées.

- Ceux dont l'élasticité prix est nulle ou proche de zéro. On dit que ces produits sont "inélastiques". Une variation de leur prix n'entraîne pas de variation significative des quantités demandées.

- Ceux dont l'élasticité prix est positive. Ceci signifie, par exemple, que si le prix augmente, la quantité achetée augmente ce qui peut paraître paradoxal. Cette situation peut survenir lorsque le pouvoir d'achat est faible et que le produit concerné est très important dans l'alimentation. Quand le prix du produit augmente, le consommateur diminue ses achats d'autres produits complémentaires et compense cette baisse par un accroissement des achats du produit concerné. Cette situation, assez rare, est qualifiée "d'effet Giffen".

Si l'on souhaite connaître l'effet de la variation du prix d'un produit sur les achats d'un autre produit, on utilise le concept "d'élasticité croisée" (sous entendu : élasticité prix croisée). Une explication simplifiée du calcul d'élasticité croisée est donnée en annexe 2.

L'élasticité croisée permet de définir le degré de complémentarité ou de substitution de deux produits :

- Si l'élasticité croisée est positive, autrement dit la croissance du prix de P1 entraîne une augmentation des quantités achetées de P2, les produits sont dits substituables. Par exemple, si le prix de la viande augmente, on achète plus de poisson à la place de la viande.

- Si l'élasticité croisée est négative autrement dit la croissance du prix de P1 entraîne une diminution des quantités achetées de P2, les produits sont dits complémentaires. Par exemple, si le prix du thé augmente, on achète moins de sucre parce qu'on achète moins de thé.

- Si l'élasticité croisée est nulle ou très proche de zéro autrement dit la croissance du prix de P1 n'entraîne pas de variation des quantités achetées de P2, les produits sont dits indépendants. Par exemple, si le prix du thé augmente, on ne change pas ses achats de riz.

Les élasticités mesurent, en théorie, les effets des variations de revenu et de prix, "ceteris paribus" c'est à dire "toutes choses égales par ailleurs". Cette clause est bien difficile à respecter compte tenu des modalités de la plupart des enquêtes. Les élasticités calculées à partir des moyennes obtenues sur un échantillon peuvent cependant être des indicateurs intéressants. Mais leur degré de signification dépend essentiellement de la qualité et de l'exactitude des données de base utilisées. Enfin, il est évident que, si elles sont calculées à partir de moyennes, les élasticités peuvent masquer des différences importantes d'un ménage à l'autre ou d'une catégorie de ménage à l'autre. Une indication utile pour établir des catégories de ménages, est de calculer les élasticités pour chacun d'entre eux, puis de les regrouper en catégories en fonction de la similitude de leur élasticité. L'élasticité est alors un indicateur du comportement d'achat.

3.4. L'analyse des conditions de vie

Différents facteurs liés aux conditions de vie déterminent l'évolution des styles alimentaires. Par rapport à la problématique de l'approvisionnement et de la distribution alimentaire des villes, l'analyse de trois d'entre eux mérite une attention particulière : le degré et la nature de l'urbanité, la taille et la structure du groupe de consommation, la nature et le rythme des activités des membres du groupe de consommation.

a) Le degré et la nature de "l'urbanité" de l'agglomération de résidence

Le terme d'urbanité recouvre un certain nombre de caractéristiques du mode de vie qui permettent de déterminer les différentes situations possibles entre le milieu rural et le milieu urbain.

La population d'une agglomération d'habitat (village, bourg, ville) est l'indicateur le plus souvent retenu car il est quantifiable, facilement disponible et relativement bien corrélé aux autres caractéristiques. La classification entre rural et urbain dépend des pays, le seuil variant de 5000 à 20 000 habitants, voire plus dans certains cas. Mais à populations égales, deux agglomérations peuvent cependant avoir des modes de vie différents du fait d'autres caractéristiques.

La situation géographique de l'agglomération et l'histoire de son développement peuvent en effet induire des modes de vie spécifiques. Par exemple, on constate des différences entre les agglomérations côtières et continentales, entre les agglomérations d'origine historique politique (capitale administrative), économique (marché central de zones agricoles périphériques, ports internationaux), religieuses (villes saintes), entre les villes à extension horizontale ou verticale, entre les villes anciennes ou nouvelles, etc. Ces différences jouent sur les relations des agglomérations avec leur environnement agricole pour leur ravitaillement, les structures d'activités économiques des habitants (importance de l'activité agricole, importance du salariat), les types d'habitat (maisons avec espace en plein air, appartements, etc.), la présence plus ou moins importante d'agriculture ou d'élevage à l'intérieur ou en périphérie de l'agglomération, le rythme de l'activité (saisonnalité et horaires de travail), etc.

D'une façon générale, en comparaison avec celle du milieu rural, l'alimentation en milieu urbain se caractérise par :

- Un recours beaucoup plus important aux achats pour l'approvisionnement en aliments.

- De moindres possibilités pour réaliser, au niveau domestique, les premières transformations des produits agricoles et d'élevage et par conséquent un recours plus fréquent aux produits transformés.

- Le temps consacré à la préparation alimentaire a souvent été considéré comme un facteur important des comportements alimentaires urbains. En réalité, cette affirmation doit être nuancée. Dans de nombreuses villes africaines, on a constaté que les ménagères disposent souvent d'aides familiales pour faire la cuisine ce qui permet de lever cette contrainte. De plus, pour certains plats, l'activité de préparation culinaire est socialement très valorisée et les femmes n'y renoncent pas forcément rapidement.

- Une plus grande fréquence de la consommation hors du domicile du fait de contraintes de transport entre le lieu d'habitation et le lieu de travail.

- Un accès plus aisé à de nouveaux moyens de conservation ou de préparation des aliments (réfrigérateurs, cuisinières au gaz ou à l'électricité, appareils ménagers électriques, etc.) ce qui permet des achats en plus grande quantité, une réduction du temps de préparation dans certains cas, etc.

- Une plus grande diversité des aliments utilisés et des plats consommés. Le brassage de populations d'origines variées, la diversité des disponibilités, l'évolution des relations sociales favorisent cette diversification.

- Une modification des rapports socioculturels à l'alimentation (cf. § 3.5.).

L'importance relative de ces phénomènes varie bien sûr d'une société à l'autre. À l'intérieur d'une population urbaine, on remarque également des différences "d'urbanité" du mode de vie qui tiennent d'une part à l'ancienneté de résidence en milieu urbain (personnes nées en ville ou de migration plus ou moins récente) et à des facteurs culturels.

b) La taille et la structure du groupe de consommation

Selon la taille du groupe de consommation, on constate des différences dans la structure et la quantité des aliments et des plats consommés, et dans les pratiques de préparations et de consommation.

Ainsi, plus le ménage est grand, plus les dépenses de celui-ci pour l'alimentation sont grandes mais plus les dépenses par personne sont faibles. C'est la raison pour laquelle, les calculs d'élasticité doivent être faits sur la base des dépenses par personne et non par ménage. Ces dépenses par personne diminuent plus ou moins vite selon les produits lorsque l'on compare des ménages de taille croissante. L'interprétation de ces analyses sur l'effet du facteur taille du ménage doit aussi prendre en compte la liaison qui existe entre la taille du ménage et le revenu moyen par personne.

La structure du groupe de consommation correspond à l'importance relative des nourrissons, enfants, adultes et personnes âgées et au sexe du "chef de ménage". Cette structure peut avoir une incidence sur l'alimentation. Par exemple, la présence d'un nombre important d'enfants dans le groupe de consommation peut induire des choix de plats ou de produits spécifiques.

c) La nature et le rythme des activités des membres du groupe de consommation

La nature et le rythme des activités déterminent notamment le caractère régulier ou irrégulier des revenus (quotidiens, mensuels, aléatoires, saisonniers), et les horaires de travail.

Ces facteurs peuvent avoir une incidence sur les comportements alimentaires. Par exemple, les ménages aux revenus quotidiens, généralement faibles, sont contraints de fractionner leurs achats alimentaires et les payent, au détail ou micro-détail, plus chers qu'en gros ou demi-gros. Ceci peut conduire à de moindres quantités consommées en comparaison avec des ménages à revenus moyens identiques mais perçus

chaque mois, ce qui permet des achats en gros ou demi-gros.

Les salariés des entreprises pratiquant la "journée continue" (travail jusqu'en début d'après-midi sans interruption vers midi), sont contraints d'organiser leurs repas en fonction de ces horaires. De ce fait la nature des plats consommés peut être différente de celle des personnes n'ayant pas ces contraintes. Ainsi, on constate une importante consommation dans la rue de produits ou préparations culinaires par des travailleurs résidant loin de leur lieu d'activité au moment de la pause de midi lorsque celle-ci est courte. La prise du repas principal est alors retardée dans l'après-midi, au moment du retour à domicile et le repas du soir est alors souvent allégé.

3.5. Les modèles socioculturels

L'alimentation ne remplit pas qu'une fonction biologique de réponse aux besoins nutritionnels mais constitue l'un des supports importants de la construction et de la reconnaissance de l'identité individuelle et collective.

L'agrégation des individus en groupe de commensalité, unité de consommation, groupe familial, réseaux sociaux, lignage, ethnie, etc. procède d'un modèle socioculturel propre à chaque société. De même, l'agrégation des aliments en plats, l'allocation de plats à certains repas, l'agencement de ceux-ci, la détermination des produits comestibles et non comestibles, les interdits et recommandations alimentaires procèdent également d'un modèle socioculturel.

Ce modèle s'impose à l'individu en déterminant des règles de conduite pour son alimentation. Mais ces règles déterminent aussi une marge de manoeuvre ou de liberté pour les individus. De plus, en fonction de nouvelles contraintes de vie ou sous l'effet d'autres modèles, les individus peuvent être amenés à transgresser les règles, à les contourner, à les ré-interpréter ou à en créer de nouvelles. Le modèle socioculturel est donc aussi construit par les individus.

Les changements rapides que connaissent les sociétés encore en majorité rurales conduisent à des évolutions de leurs modèles socioculturels. Sous l'effet de l'urbanisation, des échanges internationaux, des changements politiques, les modèles socioculturels des sociétés rurales subissent de nombreuses influences.

Les travaux des sociologues et des anthropologues montrent que la coexistence de plusieurs modèles ne se traduit pas forcément par une opposition entre la "tradition" et la "modernité". Les nouveaux modèles de consommation que l'on peut voir apparaître, notamment en ville, ne rejettent pas ou ne sont pas forcément contradictoires avec les modèles ruraux d'origine de la population. Ils se construisent sur la base de ces modèles ruraux d'origine, en incorporant de nouvelles règles et de nouvelles représentations, en modifiant certaines d'entre elles. De plus, certains signes ou symboles de modèles extérieurs peuvent être incorporés, mais leur signification peut en être modifiée dans un processus d'appropriation.

Dans certaines villes africaines de croissance récente, on a pu constater dans le domaine de l'alimentation, que coexistent plusieurs modèles :

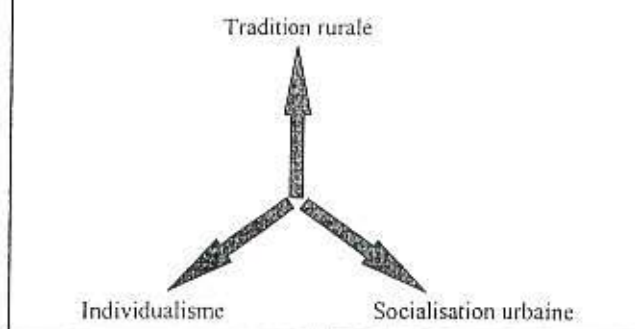
- Des modèles ruraux caractérisés par des relations familiales élargies, une prise des repas en groupes familiaux selon des règles précises de répartition des groupes de commensaux, des plats et modes de préparation spécifiques, etc. Plusieurs modèles ruraux coexistent en ville du fait du brassage de populations d'origines géographiques différentes.
- Un modèle "de la socialisation urbaine", caractérisé par des relations sociales extra-familiales ou extra-lignagères importantes, une prise de repas en commun mais avec de nouvelles règles de répartition des groupes de commensaux, de nouveaux plats et modes de préparation spécifiques.
- Un modèle "individualiste", caractérisé par une consommation individuelle des membres du groupe de consommation habi-

tuel, de nouveaux produits ou plats, de nouvelles façons de manger, etc.

La population urbaine n'est pas segmentée entre ces différents modèles. Chacun des individus les incorpore et les active tour à tour selon les moments de la journée ou de la semaine (Figure 2).

Les modèles ruraux ne doivent donc pas être assimilés à la "tradition" et opposés aux modèles de "la socialisation urbaine" et "individualistes" qui représenteraient la "modernité". En l'occurrence, la modernité alimentaire est

Figure 2 : Les trois pôles des modèles socio-culturels d'alimentation en Afrique



une combinaison de ces trois types de modèles.

CONCLUSIONS

L'exposé des principaux concepts et méthodes pour l'analyse de la dynamique de la consommation alimentaire urbaine que ce document propose peut donner au lecteur le sentiment d'un vaste champ complexe difficile et long à étudier. Ceci appelle quatre remarques.

- La première vise à rappeler et souligner l'importance à accorder à une meilleure connaissance des styles alimentaires dans le cadre de la conception et du suivi de programmes d'actions visant à améliorer les systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaire. C'est en effet au bénéfice final des consommateurs et en particulier des populations défavorisées que ces programmes d'actions peuvent être conçus. C'est leur effet sur l'alimentation qui constitue l'indicateur final de leur réussite.

Dans de nombreux pays du Monde, les actions visant à améliorer les systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaire ont parfois eu tendance à être élaborées sur la base des seuls critères de performance économique de ces systèmes. Lorsqu'ils ont intégré les effets sur la consommation alimentaire, ces critères se sont bien souvent limités à ne prendre en compte que le prix de vente final des produits. L'objectif est alors de réduire autant que possible ce prix par une meilleure organisation des circuits commerciaux, une amélioration des infrastructures, etc. Si cet objectif doit nécessairement être pris en compte et même de façon importante, il ne peut être le seul des programmes d'actions. Les défis que pose l'urbanisation en Afrique pour la sécurité alimentaire ne se limitent pas à parvenir à nourrir les citadins au moindre coût. Ils concernent également la nécessité de maintenir et développer les connexions entre villes et campagne, la nécessité de stabiliser et créer des emplois, la nécessité de maîtriser les évolutions sociales et culturelles liées à l'urbanisation.

- Si le champ de l'alimentation est effectivement vaste et complexe à étudier, ceci ne signifie pas que toutes ses composantes doivent être appréhendées simultanément. La plupart des pays disposent déjà d'informations partielles sur la consommation alimentaire : bilans alimentaires, enquêtes nutritionnelles localisées, relevés de prix, enquêtes sociologiques, etc. Malheureusement ces données sont bien souvent dispersées entre diverses institutions ou disciplines et ont rarement fait l'objet d'analyses comparatives ou de synthèses. Le premier travail des analystes intervenant dans la conception de programme d'actions devrait être d'organiser un système d'information permettant de centraliser et de croiser les diverses données existantes sur l'alimentation. Ces systèmes pourraient être conçus à l'image des systèmes d'information sur la sécurité alimentaire existants dans plusieurs pays mais qui sont actuellement davantage centrés sur des données de disponibilité alimentaire (production, importations, exportations, population).

- La troisième remarque concerne la démarche même de la conception, la mise en oeuvre, le suivi et l'évaluation des programmes d'actions. Ces programmes sont conçus à l'initiative des décideurs politiques ou des responsables d'opérations de développement. Ceux-ci ont alors leurs perceptions de la situation, leurs objectifs, et doivent mobiliser des informations pour concevoir leurs programmes d'actions. Quels que soient les intérêts stratégiques de ces programmes, leur conception, leur mise en oeuvre, leur suivi et leur évaluation ne peuvent se passer des points de vue des acteurs concernés et par conséquent des consommateurs. L'analyse de la dynamique de la consommation alimentaire exige la mobilisation de compétences spécialisées et pluridisciplinaires. Ceci ne signifie pas que cette analyse doive être faite uniquement par des observateurs extérieurs. Dans le cadre de la formulation de programmes

d'actions, les approches participatives permettant un aller et retour permanent entre observateur externe et population concernée, ont montré leur grand intérêt pour rendre les orientations de ces programmes plus pertinentes et opérationnelles.

- La quatrième et dernière remarque vise, à nouveau, à rappeler qu'il n'existe pas, dans l'absolu, de bonne ou mauvaise méthode pour appréhender le fait alimentaire. Le choix d'une méthode de recueil et d'analyse de données dépend avant tout des questions auxquelles on veut répondre. Toute étude de l'alimentation doit donc

comporter un important travail préparatoire de clarification des objectifs et résultats attendus en terme de connaissance ou de validation d'hypothèses : Que veut on exactement savoir ? De quels indicateurs a-t-on besoin pour orienter, préparer suivre et évaluer l'action ? De quel niveau de précision a-t-on besoin pour les données en fonction de l'information recherchée ? C'est en répondant à ces questions que l'on peut ensuite choisir les méthodes en ajustant ces choix aux contraintes de temps et de moyens dont on dispose.

BIBLIOGRAPHIE

- BRICAS N., COURADE G., COUSSY J., HUGON P., MUCHNIK J., eds. 1985. *Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*. Paris, Altersial, Cered, MSA, L'Harmattan, coll. Villes et Entreprises, Paris, 421 p.
- BRICAS N. et SAUVINET R., 1990. « La diversification de la consommation : une tendance d'évolution des styles alimentaires au Sahel ». In GRIFFON M. éd. *Economie des filières en régions chaudes. Formation des prix et échanges agricoles*. Actes du Xe séminaire d'économie et de sociologie du CIRAD. Montpellier, France, 11-15 septembre 1989. Montpellier, CIRAD, p. 471-485.
- BRICAS N., 1992. « L'évolution des styles alimentaires au Sahel ». In BOSC P.M., DOLLE V., GARIN P., YUNG J.M., eds. *Le développement agricole au Sahel, T1 : Milieux et défis*. CIRAD éditions, Montpellier, p. 179-211.
- BRICAS N., 1994. « Alimentation de rue et évolution des styles alimentaires ». In *L'enfant en milieu tropical*. Alimentation de rue, n° 213, Paris, Centre International de l'Enfance, p. 36-39.
- BRICAS N., 1994. « Consommateurs en quête d'identité ». In *Histoires de développement. Consommation : nouvelles recettes*. Lyon, CIEDEL, p. 34-37.
- BRICAS N., 1995. « Nourriture et identité ». In *Courrier de la planète*. Des lendemains sans faim ?, n° 29, Solagral, p. 19-20.
- BRICAS N., 1996. « L'effet de la crise sur l'alimentation des populations urbaines en Afrique » In COUSSY J., VALLIN J. eds. *Crise économique africaine et dynamique démographique*, Paris, CEPED, à paraître.
- CALVO E. et COURADE G. eds. 1992. « Le fait alimentaire, débats et perspectives ». *Revue Tiers-Monde*, T. XXXIII, n° 132, Paris, PUF, p. 721-959
- COUSSY J., HUGON P., SUDRIE O., 1991. *Urbanisation et dépendance alimentaire en Afrique sub-saharienne*. Paris, Sedes, 230 p.
- de GARINE I. éd., 1991. *Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique : Aspects des sciences humaines, naturelles et sociales*. Paris, Publisud, CISS, CIPSH, CIUS, 278 p.
- DUBOIS J.L. et BLAIZEAU D., 1989. *Connaître les conditions de vie des ménages dans les pays en développement ; T1 : Concevoir l'enquête, T2 : Collecter les informations, T3 : Analyser les résultats*. Paris, Ministère de la Coopération et du Développement, coll. Méthodologie, 165 p., 312 p., 175 p.
- LEMONNIER D., INGENBLEEK Y. et HENNART P., eds. 1991. *Alimentation et nutrition dans les pays en développement, 4^{èmes} Journées Scientifiques Internationales du GERM*. Paris, ACCT, AUPELF, Khartala, 740 p.
- MALASSIS L., 1973. *Economie agro-alimentaire, T1 : Economie de la consommation et de la production agro-alimentaire*. Paris, Cujas, 437 p.
- MALASSIS L. et PADILLA M., 1986. *Economie agro-alimentaire, T3 : L'économie mondiale*. Paris, Cujas, 449 p.
- MALASSIS L. et GHERSI G. eds. 1992. *Initiation à l'économie agro-alimentaire*. Paris, Hatier, Aupelf, 335 p.

- MALTHUS T.R., 1845. *Essai sur le principe de population*. Paris Editions Guillaumin, 687 p.
- MAXWELL S., 1995. « Sécurité alimentaire : un concept en évolution ». In *Courrier de la Planète*, n° 29, p. 28.
- MUCHNIK J., éd. 1993. *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*. Paris, L'Harmattan, 556 p.
- NDIONE E.S., 1987. *Dynamique urbaine d'une société en grappe : un cas, Dakar*. Dakar, ENDA, 179 p.
- NDIONE E.S., 1992. *Le don et le recours ; ressorts de l'économie urbaine*. Dakar, ENDA, 210 p.
- OLLIVIER A. et de MARICOURT R., 1990. *Pratique du marketing en Afrique*. Paris, Edicef, Aupelf, 286 p.
- ORSTOM, 1991. « La sécurité alimentaire à l'heure du néo-libéralisme ». *Cahiers des Sciences Humaines*, vol. 27, n° 1-2, Paris, Orstom éditions, 292 p.
- REQUIER-DESJARDINS D., 1990. *L'alimentation en Afrique, manger ce qu'on peut produire*. Paris, Khartala, Pusaf, 169 p.
- SEN A.K., 1982. *Poverty and Famines : an Essay on Entitlements and Deprivation*. Oxford, Clarendon Press, 260 p.
- TRANT M., 1994. *Introduction aux bilans alimentaires*. Rome, FAO OBS, Vol 7, n° 2/3/4/, 4 p.

ANNEXES

ANNEXE 1 : PRINCIPE SIMPLIFIÉ DE CALCUL DE L'ÉLASTICITÉ REVENU

Dans son principe général, l'élasticité revenu est obtenue de la façon suivante : on calcule d'une part la variation de la consommation, mesurée ici par la dépense, (DDép) pour un aliment entre deux situations où le revenu est différent et on divise cette variation par la consommation totale, ici la dépense (Dép), pour cet aliment. On obtient alors ici la variation relative de la dépense pour l'aliment considéré (DDép/Dép). On calcule d'autre part la variation du revenu (DRev.) entre ces deux situations et on la divise par le revenu (Rev). On obtient alors la variation relative du revenu (DRev/Rev). En fait, comme il est difficile de mesurer avec précision un revenu, on utilise souvent, à la place, la dépense totale pour tous les biens. Tous ces calculs doivent être faits pour les dépenses et les revenus par personne. L'élasticité revenu est obtenue en divisant la variation relative de la dépense par la variation relative du revenu. On a donc la formule suivante :

$$\text{Elasticité revenu} = (\text{DDép}/\text{Dép})/(\text{DRev}/\text{Rev})$$

Par exemple, si l'on a les données suivantes :

- Dépense moyenne par personne en viande = 100 FCFA pour un quartile de l'échantillon ayant pour dépense moyenne totale = 2 500 FCFA.

- Dépense moyenne par personne en viande = 150 FCFA, pour un autre quartile de l'échantillon ayant pour dépense moyenne totale = 3 500 FCFA.

$$\text{DDép} = 150 - 100 = 50$$

$$\text{DDép}/\text{Dép} = 50/100 = 0,5$$

$$\text{DRev} = 3\,500 - 2\,500 = 1\,000$$

$$\text{DRev}/\text{Rev} = 1\,000/2\,500 = 0,4$$

$$\text{Elasticité revenu} = 0,5/0,4 = 1,25$$

ANNEXE 2 : PRINCIPE SIMPLIFIÉ DE CALCUL DE L'ÉLASTICITÉ PRIX

• *L'élasticité prix directe*

L'élasticité prix est un calcul construit de façon similaire à celui de l'élasticité revenu. Pour mesurer l'effet de la variation de prix d'un produit sur sa demande, on divise la variation relative de la quantité achetée de produit (DQuant/Quant) par la variation relative de son prix (DPrix/Prix). Ainsi l'élasticité prix s'écrit de la façon suivante :

$$\text{Elasticité prix} = (\text{DQuant}/\text{Quant}) / (\text{DPrix}/\text{Prix})$$

Par exemple, si l'on a les données suivantes :

- La dépense moyenne en tomate par personne est de 50 FCFA lorsque le prix de la tomate est de 200 FCFA/kg autrement dit, la quantité moyenne achetée est de 0,25 kg.

- Lorsque le prix du kg de tomate passe à 300 FCFA/kg, on constate que la dépense moyenne par personne passe à 60 FCFA, autrement dit, la quantité moyenne achetée passe à 0,20 kg.

$$\text{Elasticité prix} = [(0,20 - 0,25)/0,25] / [(300 - 200)/200] = - 0,4$$

Ainsi, lorsque le prix de la tomate augmente de 1%, son achat diminue de 0,4% en quantité.

• *L'élasticité prix croisée*

Si l'on souhaite connaître l'effet de la variation du prix d'un produit P1 sur les achats d'un autre produit P2, on utilise le concept "d'élasticité croisée" (sous entendu : élasticité prix croisée). L'élasticité de la demande du produit P2 par rapport au prix du produit P1 s'écrit :

$$\text{Elasticité P2/prixP1} = (\text{DQuantP2}/\text{QuantP2}) / (\text{DPrixP1}/\text{PrixP1})$$

Inversement, l'élasticité de la demande du produit P1 par rapport au prix du produit P2 s'écrit :

$$\text{Elasticité P1/prixP2} = (\text{DQuantP1}/\text{QuantP1}) / (\text{DPrixP2}/\text{PrixP2})$$

LES DOCUMENTS DE LA SÉRIE « ALIMENTATION, URBANISATION ET FILIÈRES VIVRIÈRES »

Documents en cours d'édition :

- n° 1 : BRICAS N. Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique
- n° 2 : THUILLIER-CERDAN C. et BRICAS N. La consommation et la distribution alimentaires à Cotonou (Bénin)
- n° 3 : CHEYNS E. Les pratiques d'approvisionnement alimentaire des consommateurs de Ouagadougou (Burkina)
- n° 4 : MOUSTIER P. et LEPLAIDEUR A.. Cadre conceptuel et méthodologique sur l'analyse des acteurs commerciaux en Afrique
- n° 5 : MOUSTIER P. et DAVID O. La dynamique du maraîchage péri-urbain en Afrique subsaharienne

Autres documents prévus :

- BRICAS N. et VERNIER P. (Eds). Diagnostic de la filière cossettes d'igname pour l'approvisionnement des villes au Bénin, Nigéria et Togo
- CHEYNS E. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 1 : Le Burkina
- DELGADO L., MAZZEGA A. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 2 : Le Sénégal
- DELGADO L. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 3 : Le Mali
- DELGADO L. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 4 : Le Niger
- DELGADO L. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 5 : La Guinée Bissau
- DELGADO L. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 6 : La Mauritanie
- CHEYNS E., DELGADO L. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 7 : Le Tchad
- SERRES C. et BRICAS N. La consommation alimentaire en Afrique de l'Ouest ; synthèse bibliographique. Tome 8 : La Guinée
- BROUTIN C., BRICAS N., FRANÇOIS M., SOKONA K. et DIOP A.S. La promotion des céréales locales pour les marchés urbains au Sénégal.

La série Urbanisation, alimentation et filières vivrières

La série Urbanisation, alimentation et filières vivrières regroupe des documents de travail de différentes équipes du Cirad et de ses partenaires, sur les thèmes de l'évolution de l'alimentation liée à l'urbanisation, des filières d'approvisionnement vivrier des villes, et du développement du secteur de la transformation agroalimentaire pour les marchés urbains.

Ces documents présentent les résultats d'enquêtes et d'autres travaux de terrain ainsi que des résultats de recherches conceptuelles et méthodologiques sur ces thèmes. Le lecteur y trouvera des informations plus détaillées que dans les articles scientifiques issus de ces recherches, ceux-ci n'en restituant généralement que les résultats les plus marquants.

Le coordinateur scientifique de la série sera heureux de recevoir toute réaction, commentaire ou information à propos des documents ou des thèmes qui y sont traités.

Contact : Nicolas BRICAS, Cirad-amis, programme agroalimentaire,
BP 5035, 34032 Montpellier Cedex 1, France
tél. : +33 (0) 467 61 57 12 - fax : +33 (0) 467 61 44 49 - nicolas.bricas@cirad.fr

Cadre conceptuel et méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique

Le document n° 1 de la série Urbanisation, alimentation et filières vivrières a été réalisé dans le cadre d'un partenariat entre le Cirad, Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, et la Fao, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Il présente les principaux concepts et méthodes de recueil et d'analyse des informations sur la consommation alimentaire urbaine en Afrique subsaharienne. Il doit permettre d'utiliser plus efficacement les données disponibles dans la perspective d'identifier, de préparer, de réaliser et de suivre des interventions pour améliorer les systèmes d'approvisionnement et de distribution alimentaire dans les villes africaines.

Dans la première partie sont présentées les trois fonctions de la consommation alimentaire : nutritionnelle, identitaire et hédonique, les concepts de modèles et de styles alimentaires, de sécurité alimentaire, et enfin les facteurs déterminant l'évolution de ces styles. La deuxième expose les principales méthodes de recueil de l'information sur l'identification des produits disponibles, les niveaux de consommation, les pratiques et les représentations alimentaires et les caractéristiques des consommateurs. La troisième partie est centrée sur l'analyse des résultats selon cinq entrées : les typologies de consommateurs, l'évolution respective des conditions de disponibilité, des capacités d'accès à l'alimentation, des conditions de vie et des modèles socioculturels.

En conclusion sont rappelés l'importance d'une meilleure connaissance de la consommation alimentaire urbaine en Afrique pour la conception de programmes d'actions, l'intérêt d'organiser un système d'information sur ce thème dans chaque pays et l'utilité des démarches participatives d'analyse.

Diffusion : Cirad-amis, programme agroalimentaire
BP 5035
34032 Montpellier Cedex 1
France

ISBN 2-87614-329-1